Torta de chocolate sin harina



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Chocolate semiamargo cobertura: 300 Gramos
Huevos: 8 Gramos
Cacao amargo en polvo: 40 Gramos
Manteca: 140 Gramos
Azucar: 200 Gramos

Preparación de la Receta

- Fundir a baño maría el **chocolate** y *manteca*, unir bien.
- Retirar el bowl del baño maría y una vez que haya bajado un poco la temperatura agregar al bowl las yemas e integrar.
- Batir las claras hasta espumar, agregar azúcar y seguir batiendo hasta montar a nieve.
- Añadir a la mezcla 1/3 de las claras montadas para equiparar densidades.
- Incorporar la mitad del cacao tamizado, luego con movimientos envolventes el segundo 1/3 de las claras, el resto del cacao y por último el tercio restante de las claras.
- Llevar a molde desmontable de 26 cm enmantecado y papel *manteca* en la base y cocinar en horno a 170ª C por 30 minutos.
- Dejar enfriar, desmoldar, servir en pociones espolvoreada con cacao amargo y acompañar de *crema* semi batida y frutas rojas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-de-chocolate-sin-harina-2