Pastel de Chocolate sin Harina



Ingredientes

Manteca: 45 g
Azucar: 220 grs.
Chocolate semi amargo: 180 g
Cafe soluble: 3 cdita.
Yemas: 6 Unidades
Sal fina: Una pizca
Claras: 6 Unidades

Preparación de la Receta

Para comenzar fundimos el chocolate con la manteca

enseguida blanqueamos las yemas con la sal fina y 1/3 del az&uacute

- Car, agregamos el *café* y seguimos batiendo.
- Después merengamos las claras con la otra parte del azúcar y unimos de a poco ambos batidos con el **chocolate**.
- Colocamos la mezcla en un molde de 20 cm diámetro, enmantecado y con papel *manteca* en la base
- Horneamos a 180ºC por 35 a 40 min
- Servimos la torta tibia.

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