Torta de chocolate y almendras

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bebida sugerida

Té chai:

Crema de canela

Azucar: 2 cdas.
Crema de leche: 250 cc
Canela En Polvo: 1 cdita.

Praliné

Almendras: 200 g
Azucar: 200 grs.

Té chai

Cardamomo en vainas: 4 Unidades
Leche: 1 L
Clavo De Olor: 4 Unidades
Anís estrellado: 1 Unidad
Azucar rubia: 3 cdas.
Jengibre raiz: 1/4 Unidad
Canela en rama: 1 Unidad

Torta

Pan Rallado: 1 cda.
Peras secas: 1/2 Taza
Chocolate semi amargo: 200 g
Yemas: 5 Unidades
Claras: 5 Unidades
Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria
Almendras: 1 Taza
Azucar: 2/3 Taza
Manteca: 1 cda.

Varios

Azucar impalpable:

Preparación de la Receta

Torta

- Pele las almendras y pique finamente.
- Ralle el **chocolate**.
- Pique las peras secas.
- Bata las claras hasta alcanzar el punto nieve.
- Aparte bata las yemas con el azúcar y la esencia de vainilla a blanco.
- Incorpore las almendras picadas, el *chocolate*, las peras y mezcle bien.
- Agregue las claras montadas poco a poco mezclando con movimientos envolventes.
- Vierta dentro de un molde para torta desmontable de 20 a 24 cm de diámetro previamente enmantecado y espolvoreado con pan rallado.
- Cocine en el horno precalentado a 180º C durante 35 minutos aproximadamente.

Praliné

- En una *cacerola* prepare un caramelo rubio.
- Agregue las almendras, mezcle y retire del fuego.
- Vierta sobre la mesada y deje solidificar.
- Pique finamente el *praliné*.

Crema de canela

- Bata la *crema* de leche con el azúcar y la canela a punto chantilly.

Té chai

- Abra las vainas de *cardamomo*.
- Pele y pique el *jengibre*.
- En una *cacerola* caliente tueste las especies.
- Agregue la leche, el azúcar y lleve a hervor.
- Retire del fuego y cuele antes de servir.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de torta, espolvoree con azúcar impalpable y de lado sriva una porción de *crema* de canela y espolvoree con el *praliné*.

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