# 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**