

Torta de chocolate y avellanas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ganache

Chocolate cobertura: 350 g

Crema de leche: 350 cc

Pionono

Avellanas: 190 g

Azúcar: 30 grs.

Harina: 50 grs.

Huevos: 2 Unidades

Manteca derretida: 20 g

Azúcar impalpable: 190 grs.

Claros de huevo: 3 Unidades

Relleno

Chocolate cobertura: 250 g

Café soluble: 1 cda.

Yemas de huevo: 3 Unidades

Crema de leche: 300 cc

Manteca pomada: 125 grs.

Preparación de la Receta

Relleno

- Bata la *crema* de leche a 1/2 de punto y reserve en la heladera.
- Pique el **chocolate**, disponga en un bowl y derrita sobre baño María.
- Bata la *manteca* hasta obtener consistencia cremosa.
- Incorpore las yemas una a una y continúe batiendo.
- Agregue el *café* y termine de batir hasta que quede cremoso.
- Vierta el *chocolate* derretido y mezcle con una espátula.

- Integre la *crema* batida poco a poco mezclando con movimientos suaves.
- Lleve al frío hasta que tome consistencia.

Ganache

- Lleve la *crema* de leche a hervor y apague el fuego.
- Incorpore el *chocolate* picado y mezcle hasta que se derrita.

Pionono

- Bata las claras con el azúcar a punto nieve y reserve.
- Mezcle las avellanas con la *harina* y el azúcar impalpable tamizada.
- Agregue los huevos y bata hasta homogeneizar.
- Incorpore la *manteca* y termine de batir.
- Añada las claras batidas a nieve en dos veces y mezcle con movimientos envolventes.
- Vierta en una placa forrada con papel *manteca* y deje cocinar en el horno precalentado a 160° C durante 10 a 12 minutos aproximadamente.
- Retire del horno, cubra con un lienzo durante 8 minutos y finalmente desmolde.

Armado

- Corte el pionono en 4 partes iguales.
- Unte dos porciones de pionono con ganache y deje enfriar.
- Unte una porción de pionono con ganache con relleno y encima acomode otra lámina de pionono sin ganache.
- Unte con relleno, encima disponga la otra porción de pionono con ganache y unte con el relleno.
- Encima coloque la última porción de pionono y bañe con la ganache.
- Deje reposar en la heladera durante toda una noche.

Presentación

- Sirva la torta en una fuente y decore con *menta* fresca.

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