

Torta de chocolate y café

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Almíbar de café

Cafe Instantaneo: 10 g

Agua: 100 ML.

Azucar: 120 grs.

Licor de café: 10 g

Biscuit húmedo de chocolate

Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria

Azucar: 200 grs.

Chocolate semi amargo: 120 g

Manteca pomada: 120 grs.

Sal: A gusto

Claras: 200 grs.

Harina 0000: 120 grs.

Yemas: 120 g

Crema de café

Cafe Instantaneo: 10 g

Chocolate con leche: 150 g

Agua: 20 ML.

Crema de leche: 150 grs.

Manteca pomada: 70 grs.

Crema de chocolate

Chocolate semi amargo: 300 g

Crema de leche: 240 grs.

Dulce de leche: 200 grs.

Manteca pomada: 120 grs.

Varios

Muesli: 75 g

Preparación de la Receta

Biscuit húmedo de chocolate

- Funda el **chocolate** rallado en el microondas a potencia máxima por espacios de 1 minuto, mezcle cada vez que retira del microondas
- Deje entibiar.
- Coloque en un bowl la *manteca* junto con la mitad de azúcar, sal y esencia de vainilla, bata hasta *blanquear*.
- Incorpore las yemas de a una mientras sigue batiendo para que se integren completamente, luego agregue el *chocolate* fundido y mezcle nuevamente hasta lograr una mezcla homogénea.
- Bata las claras junto con el azúcar restante hasta lograr picos flexibles, incorpore el batido a la mezcla de *chocolate* alternando con la *harina* tamizada mientras mezcla con movimientos envolventes.
- Sobre una placa de 60x40cm enmantecada con papel *manteca* enmantecado estire la masa con la ayuda de una espátula.
- Cocine en horno precalentado a 180°C durante 10 minutos.

Crema de chocolate

- Funda el *chocolate* y deje entibiar.
- Coloque en un bowl el dulce de leche tibio junto con la *crema* de leche, cuidando que ambos estén a una temperatura de 25 a 26 °C, mezcle y agregue el *chocolate* fundido junto con la *manteca* pomada, mezcle hasta lograr una preparación homogénea.

Crema de café

- Funda el *chocolate* y deje entibiar.
- Coloque en una olla agua y lleve a fuego, una vez caliente retire e hidrate en ella el **café** soluble.
- Coloque en un recipiente la *crema* de leche e incorpore el *café* hidratado, luego incorpórelo al *chocolate* que debe estar a temperatura ambiente, mezcle y por ultimo agregue la *manteca* pomada, mezcle nuevamente hasta lograr una preparación homogénea.

Almíbar de café

- Hierva el agua junto con el azúcar, una vez que rompa el hervor incorpore el *café* instantáneo, retire del fuego y mezcle, deje enfriar y agregue el *licor*.

Armado

- Corte 4 discos de 20cm de diámetro del biscuit de *chocolate*.

- Humedezca los discos de biscuit con el *almíbar*, luego intercale capas delgadas de las cremas, primero una capa de *crema* de *chocolate*, encima coloque un disco, cubra con una capa de *crema* de *café*, otro disco y así hasta terminar.
- Enmascare con la *crema* de *chocolate* restante y decore con la misma *crema* usando una manga con una *boquilla* rizada.
- Espolvoree alrededor de la torta los mueslis.
- Reserve en la heladera durante 12 horas.

Presentación

- Corte en porciones y acompañe con un *café*.

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