

Torta de chocolate y maní

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Biscuit de chocolate

Chocolate: 150 g

Harina: 120 grs.

Manteca pomada: 140 grs.

Maní pelado: 200 g

Azucar: 100 grs.

Yemas: 8 Unidades

Claras: 8 Unidades

Azucar impalpable: 100 grs.

Cobertura

Chocolate: 300 g

Crema de leche: 200 grs.

Miel: 2 cdas.

Crocantes

Azucar: 250 grs.

Harina: 100 grs.

Cacao en Polvo: 1/2 Taza

Claras batidas: 180 g

Manteca derretida: 150 g

Mouse de chocolate y maní

Manteca: 200 g

Azucar: 200 grs.

Yemas: 6 Unidades

Chocolate: 500 g

Crema de leche: 350 grs.

Pasta de mani: 200 g

Preparación de la Receta

Biscuit de chocolate

- Derrita el **chocolate** a baño maría.
- Bata las claras a nieve con azúcar común.
- Coloque en un bowl el azúcar junto con la *manteca* y bata a blanco.
- Una ambas preparaciones y mezcle bien. Añada luego la *harina* previamente tamizada y las claras en dos partes. Mezcle en forma envolvente.
- En una placa para horno con papel *manteca* previamente enmantecado y enharinado vierta la preparación y con la ayuda de una espátula deje bien liso, espolvoree luego con los maníes y cocine en horno a 180°C durante 10 minutos.

Mouse de chocolate y maní

- Coloque en una *cacerola* el azúcar con el agua, lleve a fuego hasta formar un *almíbar*.
- Derrita el *chocolate* junto con la *manteca* a baño maría mientras mezcla.
- Bata las yemas durante unos minutos y luego incorpore el *almíbar* en forma de hilo, siga batiendo durante 5 minutos más.
- En un bowl coloque el *chocolate* derretido junto con la pasta de **maní** y las yemas batidas. Mezcle y agregue por ultimo la *crema* de leche semi montada, mezcle bien hasta incorporar todos los ingredientes.

Cobertura

- En una olla caliente la *crema* de leche hasta el primer hervor. Retire y vierta sobre el *chocolate* picado. Una vez derretido agregue la miel y mezcle bien.

Crocantes

- Mezcle en un bowl todos los ingredientes y deje reposar en la heladera durante 1 hora.
- En una placa con papel *manteca* y con la ayuda de una espátula tome pequeñas porciones y forme tiras anchas pero bien finas.
- Cocine en horno a 160°C durante 7 minutos. Retire del horno, despegue las tiras y enrolle en una cuchara de madera formando rulos.

Armado

- Con un molde corte dos discos del biscuit.
- Coloque sobre un plato y dentro del molde uno de los discos, bañe con abundante mouse y coloque el disco restante encima. Lleve a la heladera y deje reposar durante 24 horas.
- Retire el molde y bañe con la cobertura de *chocolate*.

Presentación

- Decore con los crocantes.