elGourmet

Torta de chocolate y naranja

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 200 g
Chocolate: 150 g
Harina: 100 grs.
Agua: 1/3 Taza
Polvo de hornear: 2 cditas.
Mermelada de naranjas: 100 g
Sal: 1 cdita.
Azucar: 200 grs.
Huevos: 4 Unidades
Cascara de naranja: 2 cda.
Miga de pan: 100 g
Cacao: 25 g

Cobertura

Manteca: 20 g
Glucosa: 1 cda.
Chocolate: 150 g
Crema de leche: 1/2 Taza

Varios

Cacao:
Azucar impalpable:
Hojas de menta:

Preparación de la Receta

- Separe las claras de las yemas de *huevo*.
- Tamice la *harina*, el cacao, el polvo de hornear, incorpore la miga de pan
- Mezcle y reserve.
- Bata las claras con una pizca de sal a punto nieve
- En una batidora, coloque las yemas junto con el azúcar y bata a blanco.
- En una *cacerola* coloque el **chocolate**, la *manteca*, la mermelada, la cáscara de **naranja**, sal, y el agua, mezcle hasta derretir.
- Pase a un bowl y deje enfríar un poco.

- Incorpore a la mezcla de *chocolate*, las yemas, los ingredientes secos, y la claras con movimientos envolventes
- En un molde de 22 cm enmantecado con papel *manteca*, coloque la preparación.
- Precaliente el horno a 170º.
- Lleve al horno a baño María por 1 hora.
- Retire, deje reposar por 20 minutos antes de desmoldar.

Cobertura

- En una *cacerola* coloque la *crema* de leche, el *chocolate*, la *manteca* y la glucosa
- Deje derretir, retire y deje enfríar un poco.

Armado

- Bañe la torta con la cobertura
- Deje 2 o 3 horas a temperatura ambiente.

Presentación

- En un plato, sirva la torta espolvoreada con azúcar impalpable y cacao
- Decore con hojas de *menta*.

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