

Torta de Queso y Chocolate Intenso

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Base

Galletitas de chocolate: 200 Gramos

Manteca: 100 Gramos

Cheesecake

Cafe soluble: 1 cda

Chocolate amargo: 400 Gramos

Crema: 200 Gramos

Esencia De Vainilla: 1 cda

Harina: 87 Gramos

Huevos: 5 Unidades

Queso Crema: 1200 Gramos

Crema

Azucar impalpable: 650 Gramos

Manteca: 340 Gramos

Crema de avellanas: 250 Gramos

Queso Crema: 425 Gramos

Preparación de la Receta

- En un bowl mezclar con batidora de mano queso *crema* firme y huevos que se van agregando de a uno hasta integrar.
- Incorporar esencia de vainilla, azúcar impalpable e integrar con unas vueltas más de batidora.
- En un poco de esta preparación agregar *harina* tamizada, unir con batidor de alambre y añadir a la mezcla principal integrando nuevamente con la batidora.
- Calentar *crema* y cuando esté a punto de hervor añadir *café* soluble hasta y mezclar hasta disolver.

- Incorporar esta *crema* de *café* sobre **chocolate** picado, mezclar y dejar fundir hasta homogeneizar.
- Mezclar ambas preparaciones y verter en un molde circular de cintura desmontable con papel *manteca* en los laterales y una base horneada de cookies de *chocolate* (300 gr de galletas de *chocolate* molidas mezcladas con 150 g de *manteca* fundida y horneada 10 minutos).
- Cubrir el molde con un papel *manteca* en contacto con el relleno y hornear a 150° C por una hora.

Crema de chocolate

- Batir *manteca* y azúcar impalpable hasta integrar y obtener una textura cremosa.
- Agregar queso *crema*, unir a velocidad máxima y por último incorporar de a poco *crema* de *chocolate* y *avellana*.

Armado

- Decorar con la *crema* de *chocolate* con manga con pico liso haciendo un dibujo concéntrico desde el centro hacia los bordes.
- Espolvorear con cacao amargo por encima.
- Terminar con lajas de *chocolate*.

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