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
Crema de avellanas: 250 Gramos
Manteca: 340 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