Torta húmeda de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cake

Chocolate: 60 g
Azucar: 70 grs.
Manteca pomada: 120 grs.
Galletitas oreo: 40 g
Azucar: 50 grs.
Claras: 130 grs.
Yemas: 140 g

Caramelos de chocolate

Chocolate picado: 20 g
Azucar: 1/2 Taza

Crema de chocolate blanco

Chocolate blanco: 200 grs.
Crema de leche: 150 grs.
Crema de leche semi montada: 250 g
Galletitas oreo: 1/2 Paquete

Varios

Frutillas: 10 Unidades
Galletitas oreo: 4 Unidades

Preparación de la Receta

Cake

- Derrita el **chocolate** a baño maría.
- Bata las claras a nieve junto con los 70g de azúcar.
- Triture las galletitas.
- Coloque la *manteca* en un bowl junto con las galletitas trituradas y el *chocolate* derretido
- Mezcle
- Añada luego las yemas y los 50g de azúcar restante, mezcle bien hasta disolver las yemas y agregue por ultimo las claras a nieve en dos partes
- Mezcle con movimientos envolventes.
- Vierta la preparación en un molde circular de 26cm previamente enmantecado y cocine en horno a 200ºC durante 15 minutos aproximadamente.

Crema de chocolate blanco

- Pique las galletitas groseramente.
- Coloque en una olla la *crema* de leche y lleve a fuego mínimo
- Retire en el primer hervor.
- Pique el *chocolate* y colóquelo en un bowl, vierta luego la *crema* de leche caliente y deje fundir el *chocolate*
- Mezcle para terminar de fundir y lleve a baño maría invertido.
- Una vez frió añada la *crema* de leche semi montada y mezcle.
- Incorpore luego las galletitas y mezcle levemente

Caramelos de chocolate

- Coloque el azúcar en una sartén y lleve a fuego hasta derretirla y dorarla levemente.
- Retire y agregue el *chocolate*, mezcle hasta que se funda.
- Sobre un silpat y con la ayuda de una cuchara haga diferentes formas con el caramelo y deje secar.

Armado

- Pique las galletitas groseramente.
- Corte las frutillas al medio sin quitarle las hojas.
- Coloque sobre la torta la *crema* de *chocolate* blanco, las frutillas y las galletitas.

Presentación

- Decore con el caramelo de *chocolate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-humeda-de-chocolate-3