

# Torta húmeda de chocolate y batata sin harina



## Ingredientes

## Preparación de la Receta

- En un bowl con batidor de alambre batir yemas y la mitad del azúcar hasta *blanquear*.
- Agregar puré de *boniato*, integra y sumar cacao
- Seguir mezclando hasta unir.
- Batir las claras a nieve con el azúcar restante.
- Unir ambas preparaciones con movimientos envolventes y llevar a un molde desmontable enmantecado y enharinado con papel *manteca* en la base.
- Llevar a horno a 160ª C por 45 minutos.
- Dejar enfriar a temperatura ambiente.
- En un bowl mezclar *crema* caliente, **chocolate** picado hasta unir.
- Cubrir el centro de la torta (estará hundida en esta parte) con la ganache atemperada.
- Llevar a la heladera hasta que la ganache esté firme.
- Servir en porciones.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/torta-humeda-de-chocolate-y-batata-sin-harina>