

Torta húmeda de chocolate y café con mermelada de naranja

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema de amaretto

Amaretto: 4 cda.

Azucar: 2 cdas.

Crema de leche: 250 grs.

Café Fuerte: 2 cdas.

Mermelada de naranjas

Naranjas: 2 k

Azucar: 2 k

Torta húmeda

Café Fuerte: 1/4 Taza

Huevos: 5 Unidades

Azucar: 5 cdas.

Crema de leche: 1/2 Taza

Miel: 2 cdas.

Chocolate picado: 300 g

Extracto de vainilla: 1 cdita.

Cacao Amargo: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Torta húmeda

- Derrita el **chocolate** junto con la *crema* de leche a baño maría.
- Bata los huevos junto con el azúcar a blanco durante 5 minutos aproximadamente con la batidora.

Mermelada de naranjas

- Pele las naranjas a vivo
- Reserva las cáscaras.
- Corte luego en gajos y coloque en un bowl.
- Retire la parte blanca de las cáscaras y corte en pequeños cuadraditos.
- En una olla con abundante agua hirviendo blanquee las cáscaras de **naranja** solo unos segundos
- Retire y proceda de la misma forma cambiando el agua dos veces mas.
- Coloque en un recipiente los gajos junto con las cáscaras de naranjas blanqueadas y el azúcar, mezcle y deje macerar durante 24 horas en la heladera.

Crema de amaretto

- Coloque los ingredientes en un recipiente y mezcle hasta darle consistencia.

Armado

- Una vez derretido el *chocolate* agregue la miel, el **café**, el extracto de vainilla, y los huevos batidos a blanco de a poco, mezcle con movimientos envolventes.
- En un molde cuadrado de 20cm previamente enmantecado vuelque la preparación, tape con papel aluminio y cocine a baño maría en horno a 170°C durante 30 minutos aproximadamente
- El centro debe quedar húmedo
- Retire y deje enfriar.
- Cocine las naranjas maceradas en una olla durante 1 hora a fuego medio.
- Espolvoree la torta con cacao en polvo y corte en porciones.

Presentación

- Sirva una porción de torta húmeda en un plato y acompañe con la mermelada de naranjas y *crema de amaretto*.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/torta-humeda-de-chocolate-y-cafe-con-mermelada-de-naranja>