Torta húmeda de chocolate y castañas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chocolate: 400 g
Azucar: 150 grs.
Huevos: 9 Unidades
Puré de castañas: 100 g

Cobertura

Chocolate: 200 g
Manteca: 40 grs.

Preparación de la Receta

Torta húmeda de chocolate y castañas

- Derretir a baño maria 200grs de **chocolate**, separar cinco yemas y batirlas a blanco con el azucar, incorporar al **chocolate** mezclar, el pure de castañas, batir las cinco claras a punto nieve e incorporar hornear en horno a 180 grados por 25 o 30 minutos, enfriar a temperatura ambiente.
- Derretir el *chocolate* restante incorporarle las yemas, incorporarle las demas claras batidas a punto nieve, verter sobre la otra preparación.
- Reservar por dos horas a temperatura ambiente.

Cobertura

- Disolver a baño maria todo junto, dejar en friar hasta que la mezcla tome un poco de cuerpo bañar la torta.

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