

Torta húmeda de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Azúcar: 170 grs.

Chocolate semi amargo: 300 g

Crema de leche: 200 cc

Huevos: 6 Unidades

Manteca: 300 g

Varios

Salsa de chocolate: A gusto

Crema de leche: Cantidad necesaria

Licor de whisky irlandés:

Nueces: A gusto

Preparación de la Receta

- Bata ligeramente los huevos.
- Pique el **chocolate** y derrita a baño María sobre fuego bajo.
- Agregue la *manteca* y deje fundir.
- Incorpore el azúcar y mezcle bien.
- Vierta la *crema* de leche y revuelva.
- Apague el fuego y añada los huevos.
- Rellene moldes individuales previamente enmantecados y enharinados.
- Cocine en horno precalentado a 160° C durante 10 a 15 minutos.
- Deje enfriar en la heladera durante 6 horas.

Presentación

- Sirva una torta en el centro de un plato, encima un copete de *crema* de leche semibatida, *licor* y salsa de *chocolate*.
- Decore con nueces picadas.