

Torta húmeda de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Azucar: 170 grs. Huevos: 6 Unidades

Chocolate semi amargo: 300 g Manteca: 300 g

Crema de leche: 200 cc

Varios

Salsa de chocolate: A gusto

Crema de leche: Cantidad necesaria Nueces: A gusto

Licor de wisky irlandés:

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 160º 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.