

Torta Moka



Ingredientes

Para el almíbar de café

Cognac: 4 cdas.

Azucar: 2 cdas.

Cafe: 1 y 1/2 Taza

Para la crema moka

Cognac: 2 cdas.

Azucar: 6 cdas.

Cafe soluble: 1 cda.

Crema de leche: 400 cc

Para la torta

Azucar: 300 grs.

Chocolate semi amargo: 300 g

Huevos: 8 Unidades

Preparación de la Receta

Para la torta

- Derretir 300 gramos de *chocolate* semi amargo en baño María.
- Separar yemas de claras de 8 huevos
- Batir las claras a nieve con 300 gramos de azúcar, reservar
- Cuando el *chocolate* esté derretido añadir las 8 yemas fuera del fuego.
- Enmantecar y enharinar un molde para horno.
- Incorporar las claras al *chocolate* con yemas, muy cuidadosamente, con batidor.
- Colocar la preparación al molde y cocinar en horno moderado hasta que no se mueva.

Para la crema moka

- Batir 400 centímetros cúbicos de *crema* de leche con 6 cucharadas de azúcar, 2 cucharadas de cognac y 1 cucharada de *café* soluble hasta montar.
- Llevar a frío
- Reservar en heladera.

Para el almíbar de café

- Calentar en olla 1 taza y media de *café*, 4 cucharadas de coñac y 2 cucharadas de azúcar hasta lograr un *almíbar*
- Reservar.

Para el armado

- Desmoldar la base de la torta
- Cortar al medio, humedecer con *almíbar*, untar con una parte de la *crema moka*
- Cerrar con el disco superior de *bizcochuelo*
- Cubrir con el resto de *crema moka*, emparejando con espátula
- Decorar con rulos de *chocolate*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-moka-2>