

Torta mousse de chocolate

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Manteca: 200 g

Azúcar: 200 g

Chocolate Semiamargo: 150 g

Nueces picadas: 100 g

Agua: Cantidad necesaria

Huevos: 6 Unidades

Mermelada de frutos rojos: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Hacemos un *almíbar* a punto hilo con 200 gramos de azúcar y cantidad necesaria de agua
- Reservamos.
- Por otro lado, separamos claras y yemas de 6 huevos
- Batimos las claras a nieve agregando en forma de hilo la mitad del *almíbar*
- Seguimos batiendo hasta formar un merengue
- Reservamos.
- Seguidamente, batimos, por separado, las yemas con el *almíbar* restante
- Agregamos 200 gramos de *manteca* y continuamos batiendo
- Reservamos.
- Por otro lado, derretimos 150 gramos de **chocolate** y lo mezclamos con la preparación de yemas
- Por último, añadimos el merengue con movimientos envolventes
- Llevamos a un molde desmontable enmantecado y enharinado dos terceras partes de la preparación
- Horneamos a 180 ° por 25 minutos
- Reservamos el resto en heladera
- Cuando la torta esté cocida y fría, retiramos del molde
- Pintamos la superficie con mermelada de frutos rojos
- Añadimos nueces y terminamos con la **mousse**.
- Terminamos con nueces picadas
- Reservamos en frío hasta consumir.

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