

# Torta mousse de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Base

**Manteca:** 100 g

**Azucar:** 150 grs.

**Huevos:** 3 Unidades

**Chocolate:** 150 g

**Harina:** 80 grs.

### Ganache de chocolate blanco y lima

**Ralladura de lima:** 2 cdas.

**Crema de leche:** 150 grs.

**Chocolate blanco picado:** 250 g

**Jugo De Lima:** 2 cdas.

**Crema de leche semi montada:** 100 g

### Glaseado negro

**Azucar:** 225 grs.

**Leche:** 370 g

**Cacao en Polvo:** 50 g

**Crema de leche:** 150 grs.

**Agua:** 175 Ml.

**Gelatina sin sabor:** 4 grs.

### Mouse de chocolate y café

**Manteca:** 100 g

**Agua:** Cantidad necesaria

**Vainilla liquida:** 1 cdita.

**Licor de café:** 1 cdas.

**Chocolate:** 300 g

**Azucar:** 160 grs.

**Yemas:** 4 Unidades

**Crema de leche semi montada:** 350 g

## Preparación de la Receta

## Base

- Derrita el **chocolate** junto con la *manteca*.
- Bata los huevos junto con el azúcar hasta que se formen globitos.
- Una luego ambas preparaciones y mezcle bien hasta integrar el *chocolate* con los huevos. Añada por ultimo la *harina* tamizada.
- Vierta la preparación en un molde previamente enmantecado y enharinado y cocine en horno a 180°C durante 20 minutos.
- (Molde de 24cm aprox. )

## Mouse de chocolate

- Bata las yemas durante 10 minutos.
- Derrita el *chocolate* junto con la *manteca*.
- Caliente en una olla el agua junto con el azúcar y retire una vez que el *almíbar* se ponga pesado y sin llegar a punto hilo logrando una temperatura de 118°C.
- Vierta el *almíbar* en forma de hilo sobre las yemas mientras sigue batiendo.
- Siga batiendo hasta que se enfrié, aproximadamente durante 10 minutos más. Retire y vierta las yemas al *chocolate*, agregue la vainilla y el *licor de café*, mezcle bien y añada por ultimo la *crema* semi montada. Mezcle con movimientos envolventes.

## Ganache de chocolate blanco y lima

- Caliente la *crema* de leche junto con la ralladura de lima hasta el primer hervor.
- Vierta luego la *crema* de leche sobre el *chocolate* blanco picado, deje reposar hasta que el *chocolate* se derrita.
- Añada el *jugo* de lima y la *crema* semi montada, mezcle con movimientos envolventes.

## Glaseado negro

- Hidrate la *gelatina* a baño maría.
- Coloque en una olla la leche, el azúcar y el agua. Lleve a fuego hasta disolver el azúcar.
- Retire del fuego y añada luego el cacao y la *gelatina*, mezcle bien y lleve nuevamente al fuego durante unos minutos. Retire y deje entibiar.

## Armado

- Vierta la Mouse de *chocolate* sobre la base de brownie. Lleve a la heladera y deje reposar durante 2 horas.
- Retire y coloque encima la ganache de *chocolate* blanco y lima. Lleve a la heladera y deje reposar nuevamente durante 2 horas.
- Por ultimo bañe la torta con el glaseado negro y lleve nuevamente a la heladera durante 2 horas.

## Presentación

- Espolvoree con cacao en polvo y decore con crocantes de *chocolate*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/torta-mousse-de-chocolate-3>