Torta Raw de Chocolate



Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Base de torta raw

Castañas de caju remojadas: 150 Gramos
Extracto de vainilla natural: 5 Gramos
Nueces remojadas: 90 Gramos
Coco rallado: 30 Gramos
Miel: 80 Gramos
Ralladura de naranja: 5 Gramos

Helado de palta y banana

Aceite de coco neutro: 30 Gramos
Castañas de caju remojadas: 140 Gramos
Jugo de Limón: 20 c.c.
Lima para su ralladura: 1 unidad
Maca: 20 Gramos
Palta: 180 Gramos
Banana: 180 Gramos
Esencia de vainilla natural: 5 c.c.
Leche de castañas de cajú: 25 c.c.
Limón para su ralladura: 1 unidad
Miel: 150 Gramos
Sal rosada del Himalaya: 1 Pizca

Relleno

Castañas de caju remojadas: 300 Gramos
Leche de almendras: 60 c.c.
Miel: 220 Gramos
Chocolate: 255 Gramos
Manteca de cacao: 25 Gramos

Preparación de la Receta

- **Ba de torta raw**
- Procesar castañas y nueves hasta que quede una preparación granulada fina, retirar, colocar en un bowl.

- Agregar el coco rallado, la miel, la ralladura de *naranja* y esencia de vainilla
- Unificar bien y llevar a frío hasta que tenga una buena consistencia
- Fonzar un molde desmontable y llevar a frío hasta que tenga tome cuerpo.

Relleno

- Licuar castañas de *cajú* remojadas, **chocolate** fundido, miel, leche de almendras y *manteca* de cacao fundida hasta que quede una preparación lisa y homogénea
- Verter sobre el molde fonzado con la base y enfriar.

Helado

- Licuar castañas remojadas, aceite de coco, leche de castañas, esencia de vainilla, miel, *jugo* de *limón*, sal, *banana* y *palta* hasta que la preparación quede bien lisa
- Llevar a un bowl y las ralladuras de cítrico y la maca
- Mezclar y llevar al freezer hasta que la preparación quede congelada y cremosa.

Armado

- Colocar una porción de torta en un plato playo, acompañar del helado de *palta* y *banana*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-raw-de-chocolate