

# Torta tibia de chocolate y sabayón helado

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

## Ganache

Crema de leche: 120 grs. Chocolate picado: 120 g

## Sabayón helado

Yemas: 6 Unidades Azucar: 110 grs.

Crema de leche: 120 grs. Almidón de Maíz: 1 cdita.

Glucosa: 1 cda. Marsala: 2 cdas.

## Torta tibia

Manteca: 80 g Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria

**Chocolate**: 370 g **Yemas**: 6 Unidades **Azucar**: 280 grs. **Claras**: 6 Unidades

Polvo de Almendras: 3/4 Taza

### **Varios**

Salsa de chocolate: A gusto Chocolate derretido: A gusto

# Preparación de la Receta

### Ganache

- Coloque la crema de leche en una olla y lleve a fuego, una vez que rompa el hervor vierta sobre el chocolate picado, deje reposar unos segundos y luego mezcle hasta fundirlo por completo.
- Rellene moldes siliconados con la ganache y deje reposar en la heladera hasta que este firme

## Torta tibia

- Derrita el *chocolate* junto con la *manteca* a baño maría, una vez fundido por completo agregue la esencia de vainilla y el polvo de almendras, mezcle bien.
- Coloque en una batidora las yemas junto con 110g de azúcar y bata a blanco, luego incorpórelas al *chocolate* derretido y mezcle.
- Bata las claras a nieve, una vez que comiencen a elevar incorpore el resto de azúcar (170g) en forma de lluvia
- Agregue en 2 partes las claras al *chocolate* mientras mezcle en forma envolvente.

## Sabayón helado

- Coloque en un bowl las yemas junto con el azúcar, la glucosa, el marsala y el almidón de maíz, lleve a fuego directo mientras bate enérgicamente con un batidor hasta espesar
- Bata la *crema* de leche a ½ punto e incorpórela al sabayón, mezcle bien y reserve en el freezer durante 2 horas aproximadamente.

## **Armado**

- Desmolde la ganache.
- Coloque en la base de moldes individuales 2 cucharadas de la torta tibia, luego acomode en el centro de cada uno una ganache y cubra nuevamente con la torta tibia sin llegar a la superficie.
- Cocine en horno a 200°C durante 10 minutos aproximadamente.
- Sobre una *plancha* de acetato extienda con la ayuda de una espátula el *chocolate* derretido lo mas fino posible y reserve en la heladera.

## Presentación

- Sirva en un plato una torta, salsee con salsa de *chocolate* y acompañe con una quenelle de sabayón.
- Decore con una teja de chocolate.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/torta-tibia-de-chocolate-y-sabayon-helado