

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.

Claros: 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>