

Torta Tres Chocolates



Ingredientes

Para decorar

Chocolate rallado: 180 g

Para el pionono

Harina 0000: 6 cdas.

Cacao Amargo: 3 cdas.

Azucar: 9 cdas.

Huevo: 9 Unidades

Sal: Una pizca

Para la mousse de chocolate

Crema: 300 cc

Chocolate: 300 g

Yemas: 6 Unidades

Claras: 3 Unidades

Manteca: 150 g

Agua: Cantidad necesaria

Azucar: 300 grs.

Para la mousse de chocolate blanco

Leche: 300 cc

Chocolate blanco: 300 g

Crema de leche: 300 cc

Gelatina sin sabor: 14 g

Esencia De Vainilla: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Para comenzar llevar a batidora 9 huevos con 9 cdas de azúcar hasta llegar a punto letra. Pasar a un bol, añadir 3 cdas de cacao amargo y 6 cdas de *harina* 0000 y una pizca de sal bien tamizados. Mezclar bien a mano hasta obtener una preparación pareja. Llevar a una placa con papel *mantequilla* enmantecado y enharinado, hornear a 180 grados durante 15 minutos. Reservar hasta el armado.

Para la mousse de chocolate blanco

- Hidratar 14 gr de *gelatina* sin sabor con 70 cc de agua, reservar. Batir 300 cc de *crema* de leche a medio punto, reservar. Llevar a punto ebullición 300 cc de leche y verter 300 gr de *chocolate* blanco sobre la misma. Revolver bien hasta obtener una emulsión pareja, agregarla a la *crema* batida. Añadir la *gelatina* hidratada mezclar bien. Reservar en frío toda una noche para que gane consistencia.

Para la mousse de chocolate

- Hacer un *almíbar* de 300 gr de azúcar y cantidad necesaria de agua, hasta alcanzar punto bolita. Cuando el *almíbar* llegue a su punto verter en forma de hilo sobre 6 yemas sin dejar de batir hasta que el bol esté frío. Debe lograrse una consistencia homogénea y cremosa. Llevar la mezcla a un bol y añadir 300 gr de *chocolate* previamente derretido con 150 gr de *mantequilla* a baño María. Mezclar. Agregar 300 cc de *crema* previamente batida a medio punto, mezclar con suavidad. Añadir 3 claras previamente batidas a nieve, mezclar con suavidad. Cuando se obtenga una *mousse* homogénea y pareja reservar en heladera por lo menos un día.

Para decorar

- Derretir 180 gr de *chocolate* rallado, templar y verter de a cucharadas sobre una superficie lisa y fría. Marcar con espátula y raspar la superficie formando rulos. Reservar en un plato hasta su uso.

Para el armado

- Cortar el pionono en tres círculos usando una cintura del tamaño deseado. Disponer el primer disco en la base, dejando la cintura para que quede prolija. Untar con la *mousse* de *chocolate* hasta formar una capa pareja. Tapar con otro disco de pionono. Repetir la operación con la *mousse* de *chocolate* blanco ; tapar con el último disco de pionono. Espolvorear con cacao y decorar con rulos de *chocolate*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-tres-chocolates>