

Torta Trufada de Chocolate



Ingredientes

Armado

Almíbar saborizado con licor de damascos: 300 cc

Dulce de damascos: 300 grs.

Masa de chocolate

Chocolate amargo: 100 g

Azúcar: 80 grs.

Claros: 240 grs.

Yemas: 120 g

Manteca: 60 g

Huevos: 100 grs.

Harina: 60 grs.

Pasta de almendras: 200 grs.

Azúcar impalpable: 80 g

Relleno

Chocolate amargo: 350 g

Crema de leche: 250 grs.

Manteca: 80 g

Glucosa: 30 grs.

Preparación de la Receta

Para la Masa de chocolate

- Fundir la *manteca* con el **chocolate**.
- Batir con espátula la pasta de almendras con una yema y el azúcar impalpable, incorporar las yemas restantes.
- Cuando este liso agregar los huevos

- Batir a velocidad máxima por dos minutos
- Merengar las claras con el azúcar.
- Tamizar la *harina*
- Mezclar los secos al batido alternando con el merengue y por ultimo el *chocolate*.
- Colocar en placa de 60 por 40 cm, revestida con papel vegetal enmantecado.
- Hornear a 180 C 12 a 15 min
- Enfriar a temperatura ambiente.

Para el Relleno

- Picar y fundir el *chocolate*
- Calentar la *crema* y la glucosa sin que hierva.
- Unir la *crema* tibia al *chocolate* fundido
- Por último agregar la *manteca* en cubos pequeños.
- Homogeneizar con u batidor de mano.
- Cubrir con papel film y dejar reposar en frío
- Opcionalmente batir para dar volumen

Armado

- Dividir la masa en cuatro porciones de 20 por 30 cm.
- Reservar uno para la superficie.

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