

Torta chocolatisima



★★★★★ 4/5

8 votos

Añadir a Favoritos

PARA: 15 PERSONAS / PREPARACION: 180 MINUTOS / DIFICULTAD: MEDIA



•Para el bizcocho:

•4 huevos

•120 gr. de azúcar

•1 cda. de esencia de vainilla

•90 gr. de harina para repostería Selecta

•30 gr. de chocolate amargo en polvo

•1 pizca de sal

•Para el remojo:

•1 taza de azúcar

•2 tazas de agua

•1 cda. de café (opcional)

•Para la mousse de chocolate:

•4 claras

•4 yemas

•1 cda. de azúcar

•175 gr. de chocolate negro

•30 gr. de mantequilla

•30 gr. de leche

•4 hojas de gelatina

•80 gr. de azúcar

•1 cda. de licor de café (opcional)

•Para la cobertura:

•150 gr. de chocolate

•70 gr. de crema para batir

•20 gr. de mantequilla

•Almendras caramelizadas

 Cargar carrito

[Ver lista de compra](#)

Harina de Repostería



PREPARACIÓN

01.

PARA EL BIZCOCHO
Precalienta el horno a 180°C.

02.

Pon los huevos, el azúcar y la vainilla en un bol y bate con la batidora eléctrica a velocidad alta hasta que triplique su volumen.

03.

Tamiza la harina con el cacao y la sal. Añade a los huevos batidos y mezcla suavemente con una espátula, con movimientos envolventes, hasta que esté todo bien integrado.

04.

Divide la mezcla en dos moldes de 20 cms. de diámetro enmantequillados y enharinados. Hornea por 10 minutos o hasta que al insertar un palito salga seco. Deja enfriar.

05.

PARA LA MOUSSE
1. Bate las claras a nieve. Al final, agrega una cda. de azúcar en forma de lluvia. Termina de batir hasta que estén bien firmes. Reserva.

06.

2. Aparte, hidrata las hojas de gelatina en agua fría.

07.

3. En un bol a baño María, pon el chocolate, mantequilla, leche, el resto del azúcar, yemas y licor de café. Revuelve.

08.

4. Traspasa la mezcla a un bol limpio y agrega las claras con movimientos envolventes. Reserva.

09.

PARA EL REMOJO
1. En una ollita, hierve el agua con el azúcar y café. Reserva.

10.

PARA EL MONTAJE
1. Pon uno de los bizcochos en un molde de 20 cms. Unta con el remojo hasta que se

11.

PARA LA CUBIERTA
1. Calienta la crema en una olla. Cuando hierva, retira del fuego y agrega la mantequilla con el

12.

2. Retira la torta del molde, vierte la cobertura tibia sobre ésta y decora con las almendras caramelizadas.

resto del azúcar, yemas y licor de café. Revuelve constantemente hasta que estén bien integrados todos los ingredientes. Retira del fuego, añade las hojas de gelatina bien escurridas y remueve bien hasta que se haya disuelto por completo.

envolvetes. Reserva.

Reserva.

20 cms. Unta con el remojo hasta que se humedezca y vierte la mousse sobre éste. Lleva al freezer por 20 minutos o asta que se afirme un poco. Cubre con el otro bizcocho, dejando la parte lisa hacia arriba. Humedece con el remojo. Deja reposar en el

retira del fuego y agrega la mantequilla con el chocolate. Revuelve bien hasta que esté integrado.

con las almendras caramelizadas.