

Torta de castañas y chocolate



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 50min

Tiempo total: 1 hrs. 5min , Número de porciones: **8**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/torta-de-castanas-y-chocolate>

Preparación

Enmantecar ligeramente un molde redondo de 22 cm, aproximadamente. Caliente el horno a 150°C. Romper el chocolate en trozos pequeños y derretirlo a baño maría a fuego lento. Mezclar el puré de castañas y el licor, añadir la manteca derretida y mezclar bien. En un bol aparte, batir las claras de huevo hasta que estén suaves y esponjosas, añadiendo azúcar de a poco, hasta que se haya incorporado todo el azúcar en las claras. Agregar el chocolate derretido en la mezcla de castañas y mezclar bien y agregar las yemas de huevo, batiendo hasta que quede suave. Agregue la fécula de maíz. Incorpore suavemente las claras de huevo a la mezcla de chocolate con una espátula para mezclar bien. Verter la mezcla en el molde preparado y hornear durante 45 a 50 minutos, o hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio. Para servir, añadir una cucharada de crema batida arriba de cada rebanada, espolvoree cacao, y luego decorar con frambuesas frescas.

Ingredientes

- 500 gramo/s Castañas hechas puré
- 1/4 taza/s Licor de cerezas
- 1/4 taza/s Crema de leche
- 6 Huevos grandes
- 6 cucharada/s Manteca derretida
- 1/2 taza/s Azúcar
- 500 gramo/s Chocolate negro
- 2 cucharada/s Fécula de maíz
- Para servir: 1 poco Cacao
- 1 poco Crema de leche batida
- 1 puñado/s Frambuesas frescas

Categorías

Un día normal, Todo el año, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

