

Torta de chocolate cubierta con chocolate



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 45min

Tiempo total: 1hrs. 0min , Número de porciones: **12**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/torta-de-chocolate-cubierta-con-chocolate>

Preparación

Coloque una rejilla en el centro del horno y calentar el horno a 150°C. Unte con manteca ligeramente el fondo de un molde redondo y coloque en la base un círculo de papel manteca. Unte con manteca ligeramente también el papel manteca y los bordes y espolvoree con un poco de cacao en polvo (no el que indica en la receta, sino una cantidad extra); vuelque el exceso. Derretir el chocolate y la manteca en el microondas o en un recipiente de metal a baño maría, removiendo con una espátula de goma hasta que quede suave. Retire el recipiente del baño maría y deje enfriar ligeramente. En el cuenco de una batidora de pie, combine los huevos, el azúcar, la vainilla, la sal, y 2 cucharadas de agua. Batir a velocidad media hasta que la mezcla esté muy espumosa, de color pálido, y se haya duplicado en volumen. Reducir la velocidad y poco a poco vierta la mezcla de chocolate. Aumentar la velocidad a media-alta y seguir batiendo hasta que estén bien mezclados, unos 30 segundos. Añadir el cacao en polvo y mezclar a fuego medio bajo hasta que se mezclen, aproximadamente 30 segundos. Vierta la mezcla en el molde

Ingredientes

- 340 gramo/s Chocolate amargo
- 3/4 taza/s Manteca
- 5 Huevos grandes
- 1 taza/s Azúcar
- 1-1/2 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 1/4 taza/s Chocolatada en polvo, sin azúcar
- Para el glaseado: 3/4 taza/s Chocolate para taza
- 3 cucharada/s Manteca

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Día de San Valentín, Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Todo el año, Costosa, Lácteos y huevos, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

preparado. Hornee hasta que un palillo insertado en el centro salga húmedo con grumos pegajosos pequeños, 40 a 45 min. Deje enfriar en el molde sobre una rejilla durante 30 minutos. Si es necesario, presione suavemente los bordes hacia abajo con los dedos hasta que la capa sea uniforme. Pase un cuchillo alrededor del borde pequeño del molde para despegar el pastel. Cubra el molde con una rejilla de alambre e invertir. Retire el molde y el papel y dejar que el pastel se enfríe por completo. Pasar la torta en el plato donde lo presentará; cúbralo y refrigere hasta que el pastel esté muy frío, por lo menos 6 horas o toda la noche. Para el glaseado: Consejo: Derretir el chocolate y la manteca en el microondas o en un recipiente de metal medio situado en una sartén de agua hirviendo apenas, removiendo con una espátula de goma hasta que quede suave. Vierta el glaseado caliente sobre el pastel enfriado y, con una espátula, esparcir el glaseado uniformemente. Refrigere la torta hasta que el glaseado se establezca, de 20 a 40 min. Antes de servir, retire el pastel de la nevera y deje que llegue a temperatura ambiente, entre 20 y 30 min. Para servir, cortar el pastel en trozos pequeños o en rebanadas con un cuchillo caliente.

▣ **Tip para la receta**

Para cortar esta torta (o cualquier otro pastel denso y pegajoso), caliente el primer cuchillo, ya sea por inmersión en un recipiente grande de agua muy caliente o sosteniéndolo bajo el agua caliente durante unos segundos. A continuación, séquelo antes de cortar la torta. El cuchillo se enfriará rápidamente, y la torta se empezará a pegar, por lo que debe repetir el procedimiento varias veces.

