

Torta ganache de chocolate espresso



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 1 hrs. 0min , Número de porciones: **10**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/torta-ganache-de-chocolate-espresso>

Preparación

Para la corteza: precaliente el horno a 175°C. Combine la harina de almendra, el bicarbonato y la sal en un tazón grande. Agregue la manteca en dados y procese con una batidora eléctrica hasta que la mezcla se torne un arenado y la manteca esté en trozos pequeños. Agregue la miel. Presione la masa en el fondo de un molde de tarta para formar la corteza. Hornear durante 20-30 minutos hasta que la masa esté ligeramente dorada. Retire del horno. Para el relleno: derretir los chips de chocolate con la manteca a baño maría. Revuelva el chocolate con una espátula de goma para mantener una mezcla suave. Añadir el café en polvo, la miel y la sal. Vierta en la masa preparada y lleve al refrigerador durante 4 horas a toda la noche para permitir que el pastel se endurezca. Servir frío.

Ingredientes

- Para la base: 3 taza/s Harina de almendra
- 1/2 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 4 cucharada/s Manteca fría cortada en cubos
- 1 cucharada/s Miel
- Para la ganache: 340 gramo/s Chips de chocolate
- 4 cucharada/s Manteca
- 1 taza/s Crema de leche
- 2 cucharada/s Café en polvo
- 2 cucharada/s Miel
- 1/4 cucharadita/s Sal

Categorías

Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

