

Torta rápida de chocolate



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 8

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

Autor: Maria

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

Preparación

Batir las yemas con 150 grs. del azúcar y derretir el chocolate a baño María. Cuando las yemas lleguen a punto cinta, volcarles el chocolate derretido en forma de hilo. Batí las claras a punto nieve con 60 grs. del azúcar e incorporarlas a la preparación con movimientos envolventes. Volcá 3/4 partes en un molde desmontable enmantecado y enharinado de 24 cm y llevar a horno moderado unos 30 minutos, hasta que quede firme. Reservar en la heladera el resto de la mezcla. Cuando esté bien fría, como una mousse, distribuirla encima de la torta también fría. Usar la crema de leche batida y fría para pegar el chocolate chocolate en la superficie, y mantener en la heladera hasta servir. Disfrute!!! Fuente: Revista Maru



Ingredientes

- ✓ 7 Huevos
- ✓ 210 gramo/s Azúcar
- ✓ 250 gramo/s Chocolate negro
- ✓ 200 cc. Crema de leche
- ✓ 1 poco Chocolate para taza rallado

Categorías

Un día normal, Día de la Madre, Día Especial, Día de San Valentín, Argentina, Económico, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces