Tarta humeda de Coco al Chocolate

POR OSVALDO GROSS

Torta humeda de Coco al Chocolate

INGREDIENTES

TORTA DE COCO

- 4 yemas
- 4 claras
- 130 g de **coco rallado Chango**
- 230 g de **azúcar orgánico Chango**
- 160 cc de leche con 3 cucharadas de **coco rallado Chango**
- 140 g de harina común 0000
- 60 g de **almidón de maíz Chango**
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 cucharita de **bicarbonato de sodio Chango**
- 160 g de manteca blanda o mantequilla
- 1 pizca de sal fina

ALMIBAR

- 120 cc de leche
- 25 g de **coco rallado Chango**
- 2 cucharadas de **azúcar impalpable Chango**

CUBIERTA OPCIONAL

- Dulce de leche c/n

GLASEADO DE CHOCOLATE

- 200 g de chocolate cobertura semiamargo
- 80 g de manteca pomada
- 2 o 3 cucharadas de crema de leche

PREPARACION

TORTA DE COCO

Batir en bowl las yemas con 1/3 del **azúcar Chango** y la sal - Unir la manteca blanda – Agregar tamizando la harina y el **almidón Chango** con el polvo para hornear – En otro bowl merengar las claras con el resto del **azúcar Chango** – Agregar al batido de yemas el **bicarbonato Chango** junto a la leche de coco y las claras merengadas - En un molde de 22 a 24 cm de diámetro, enmantecado y espolvoreado con **coco rallado Chango**, colocar la masa - Hornear a 170 °C durante aproximadamente 35 a 40 minutos.

ALMIBAR

Hacer un almíbar con la leche, el **coco rallado y el azúcar impalpable Chango** - Hervir uno o dos minutos - Al retirar del horno - Bañar la torta con el almíbar.

CUBIERTA OPCIONAL

Hacer una cubierta delgada con dulce de leche - Luego cubrir con el glaseado chocolate.

GLASEADO DE CHOCOLATE

Fundir el chocolate a baño María - Unir la manteca pomada y luego la crema apenas tibia hasta lograr la fluidez deseada – Bañar