



Torta de chocolate

SIN TACC

Ingredientes

Masa

- 125 g de manteca
- 200 g de chocolate semi-amargo
- 3 cucharas (de té) de café bien cargado
- 150 g de **azúcar Chango Premium**
- 5 yemas
- 5 claras
- 125 g de almendras
- 20 g de cacao amargo
- 30 g de **almidón de maíz Chango**

Glaseado

- 150 g de **azúcar impalpable Chango**
- 50 g de manteca o aceite de maíz
- 30 g de cacao amargo
- Agua caliente c/n

Preparación

Masa

- Picar el chocolate y colocarlo en un bol a baño de María junto con la manteca
- Dejar que se funda y entibiar a temperatura ambiente
- Procesar las almendras hasta que queden como harina (un tip para hacerlo es ponerlas en el freezer unos 15 minutos, así se muelen bien y no sueltan aceite)
- Agregar el café al chocolate fundido, luego las yemas de a una y las almendras
- Merengue las claras y unir el **azúcar Chango Premium** de a poco hasta obtener una espuma firme
- Integrar este merengue a la mezcla, alternando con el cacao y el **almidón de maíz Chango** tamizados juntos
- Volcar la preparación en un molde circular de 24 cm de diámetro, enmantecado y frío
- Hornear en horno moderado de 170°C de 20 a 25 minutos
- Cuando el centro esté firme retirar del calor
- Dejar que entibie para desmoldar.

Glaseado

- Tamizar **azúcar impalpable Chango** y cacao
- Incorporar el agua caliente y finalmente unir la manteca fundida hasta obtener una textura corrediza que pueda bañar la torta
- Volcar el glaseado directamente sobre la torta cuando esté tibia o fría.

¡Tip!

- Se puede servir con compota de frutas, unos confites, o un sabayón y helado.