



Dificultad:
Media



Porciones:
20



Tiempo:
100 minutos

Información Nutricional

Energía:	242 Kcal
Proteínas:	5.4 g
Grasa Total:	9.4 g
Colesterol:	42 mg
H. de Carbono:	34.0 g
Fibra Dietética:	0,4 g
Sodio:	54 mg

TORTA ESPUMA DE CHOCOLATE

Ingredientes

Bizcocho de chocolate

3 Huevos a temperatura ambiente (separados yemas de claras)

5 Cucharadas semi-colmadas de azúcar flor

7 Cucharadas semi-colmadas de harina

2 Cucharadas de chocolate en polvo NESTLÉ®

PARA LA ESPUMA

1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®

1 ½ Taza de agua

2 Cucharadas semicolmadas de maicena

1 Tarro grande de crema NESTLÉ®

2 Tabletas de chocolate Dark NESTLÉ®

5 láminas de colapez (10 gramos de gelatina sin sabor en polvo)

PARA EL MERENGUE

1 Taza de claras

2 Tazas de azúcar granulada

1 Pizca de sal

Preparación

1. Para el bizcocho junta en un bowl grande las yemas de huevo con la mitad de la azúcar granulada indicada, bate energéticamente durante 2 a 3 minutos hasta homogenizar y duplicar su volumen, reserva. Aparte en otro bowl bate las claras de huevo energéticamente a punto de nieve. Agrega la azúcar granulada restante poco a poco hasta conseguir un merengue firme.

2. Agrega el merengue de inmediato a las yemas que están en el otro bowl y bate solamente durante unos segundos hasta integrar ambos batidos. Luego incorpora el harina previamente cernida y mezclada con el chocolate en polvo NESTLÉ®; esta acción debe ser con suaves movimientos envolventes hasta homogenizar. Vierte la

preparación sobre un molde de aro 26 cm de diámetro previamente enmantecado y enharinado. Lleva a horno pre-calentado a 180°C durante 30 minutos aproximadamente hasta cocer bien la preparación. Una vez listo, retira del horno y deja enfriar. Reserva.

3. Para la espuma de chocolate, en un olla pequeña agrega la leche condensada NESTLÉ® junto con la cantidad de agua indicada, mezcla con la ayuda de una cuchara y aparte media taza de esta preparación para mezclarla con la maicena y las yemas de huevo, una vez que la preparación anterior haya tomado temperatura, junta con la media taza apartada y mezclada con la maicena y las yemas y mezcla sin dejar de revolver hasta que la preparación este espesa. Retira del fuego y agrega la crema NESTLÉ® y las tabletas de chocolate Dark NESTLÉ® previamente picado y mezcla hasta derretir e integrar completamente, aparte hidrata las hojas de colapez en un pocillo con agua, escurre y agrega a la preparación anterior aun tibia, mezcla hasta homogenizar.

4. -finalmente rellena el molde con el bizcocho del paso 1 y lleva a refrigeración al menos unos 30 minutos aprox. Opcionalmente puedes preparar un merengue suizo juntando en un bowl las claras de huevo con el azúcar y la pizca de sal. Lléalas a baño maría suave removiendo de vez en cuando hasta disolver el azúcar completamente en las claras e integrar bien.

5.- Retira el bowl del baño maría y bate enérgicamente durante 8 a 10 minutos hasta triplicar su volumen y conseguir una preparación espumosa y satinada, que al levantar el aspa del batidor quede una punta colgando sin que esta se desprenda. Decora la preparación con el merengue esparciendo este sobre la torta, Porciona y sirve de inmediato.

