



## TORTA DE CHOCOLATE CREMOSO Y CHANTILLY

### Ingredientes

- 10 Cucharadas semi-colmadas de harina cernida
- 3 Cucharadas de chocolate en polvo NESTLÉ®
- 1 Cucharadita de polvo de hornear IMPERIAL®
- 8 Huevos (separados clara de yema)
- 10 Cucharadas semi-colmadas de azúcar flor
- 4 Tazas de leche líquida
- ¾ Taza de azúcar granulada
- ¾ Taza de maicena (80 g)
- 3 Tabletas de chocolate DARK® NESTLÉ®
- 600 ml de crema larga vida NESTLÉ® (refrigerada del día anterior)
- 3 Cucharadas de azúcar flor
- 1 Cucharada de esencia de vainilla
- Frutillas, ramitas de chocolate y nueces para decorar



Dificultad:  
Alta



Porciones:  
15



Tiempo:  
50 minutos

### Información Nutricional

Energía:	446 Kcal
Proteínas:	9.4 g
Grasa Total:	24.0 g
Colesterol:	157. mg
H. de Carbono:	47.0 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	118 mg

### Preparación

1.- Junta los ingredientes secos como el harina con el chocolate en polvo NESTLÉ® y el polvo de hornear IMPERIAL®. Remueve bien hasta homogenizar. Reserva. Aparte, en un bowl bate enérgicamente las claras de huevo a punto nieve, incorpora la azúcar flor poco a poco batiendo constantemente hasta formar un merengue firme. Una vez listo agrega las yemas de huevo de una vez y bate solamente 5 segundos hasta integrar.

2.- Incorpora los ingredientes secos y comienza a juntar con suaves movimientos envolventes hasta homogenizar. Una vez listo, vierte la mezcla a un molde de bizcocho previamente enmantecado y enharinado (o con papel mantequilla). Lleva a horno pre-calentado a 180°C y hornea durante 35 minutos aproximadamente hasta cocer completamente.

3.- Mientras, junta en una cacerola tres tazas de leche líquida con la azúcar granulada y lleva a fuego directo. Aparte, disuelve la maicena en la otra taza de leche que dejaste a un lado (en total son cuatro) una vez que la leche

en la cacerola hierva agrega de inmediato la maicena disuelta. Revuelve constantemente y hiere durante 10 segundos para cocer bien la maicena. Retira del fuego y agrega el chocolate DARK® NESTLÉ®, revuelve hasta derretir el chocolate y conseguir una crema lisa. Tapa con papel alusa plast para enfriar.

4.- Una vez listo y frío el bizcocho, córtalo en tres discos. Remójalos con un almíbar simple y rellena con la crema de chocolate y repite el procedimiento con la otra capa de bizcocho. Refrigerar; mientras bate la crema larga vida NESTLÉ® con el azúcar flor y la vainilla hasta punto chantilly (la crema debe estar muy fría) cubre la torta con la crema y decora con frutillas y nueces como muestra la fotografía. Reposar durante algunas horas y disfrutar de tu torta.

