

Torta de higos y chocolate

Gerichtart: Masas y Postres · Untertyp: Tartas · Herkunft: Mesacamilla · Autor: Mar (Argentina)

ZUTATEN

0	
150 gr	Chocolate Negro
150 gr	Nata
6	Claras de huevo
6	Yema de huevo
3 cucharada/s	Harina repostería
200 gr	Higos — picados
150 gr	Nueces — molidas
150 gr	Azúcar
150 gr	Mantequilla
Ganache	
100 gr	Chocolate Negro
100 gr	Nata
100 gr	Mantequilla

ZUBEREITUNG

Derretir el chocolate a baño maría. Batir las yemas con el azúcar a blanco y agregar la nata. Mezclar con el chocolate derretido, los higos, las nueces y la harina tamizada. Incorporar en forma envolvente las claras batidas a nieve con un poco de azúcar. Colocar en un molde enmantecado y hornear 35' a 180°. Dejar enfriar y desmoldar.

Ganache

Calentar la crema y antes de que hierva retirarla del fuego, agregar el chocolate cortado en trocitos y la manteca, mezclar bien con una cuchara de madera.

Bañar la torta con la ganache y llevar a la heladera hasta el momento de servir.