

Torta flor de chocolate

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
60 gr Chocolate Negro
0,50 cucharadita/s Vainilla - (esencia)
200 ml Leche - a temperatura ambiente
2 Huevos
200 gr Azúcar
90 gr Mantequilla
2 cucharadita/s Levadura - al ras
1 Sal
1 cucharada/s Cacao - amargo
60 gr Maicena
120 gr Harina repostería
2 cucharada/s Nueces - colmadas picadas

ELABORACIÓN

Para bizcocho alto usar doble cantidad. Fundir el chocolate al baño maría. Tamizar harina, sal, polvo royal y cacao amargo. Batir muy bien la manteca con el azúcar, debe quedar bien cremosa. Agregar los huevos de uno por vez, batiendo muy bien después de cada uno. Agregar el chocolate fundido y la esencia de vainilla, mezclar. Por ultimo integrar los ingredientes secos, tamizados, alternando con la leche (si lo quieren con nueces agregarlas en este momento Molde de 22/24 de diámetro, enmantecado y enharinado. Horno 170°C por espacio de 20 o 25 minutos. Con estas cantidades sale un bizcocho muy bajito, se puede cortar en dos y rellenar o colocar dulce de leche por encima y luego una cobertura de chocolate. El que yo hago casi siempre, porque es el que mas gusta en casa y a nuestros amigos, es con dulce de leche en el medio y una ganache (igual cantidad de crema/nata que de chocolate) por encima. La torta de la foto, fue hecha con esta cobertura (también la use de relleno)