

Torta de higos y chocolate

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

INGREDIENTES

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

ELABORACIÓN

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.