Sobremesas | Doces de Colher

Torta de Chocolate

42 min. | Difícil | Económico | 10 doses

Ingredientes

250 g de creme de castanha baunilhado
115 g de açúcar
115 g de farinha
5 0 ovos
90 g de manteiga
30 g de açúcar em pó
6 c. de sopa de água
1 c. de sopa de rum
6 0 castanhas cristalizadas para a decoração
125 ml de leite
230 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	417,5 kcal	21%*
Proteínas	6,4 g	13%*
Lípidos	20,3 g	29%*
Hidratos de Carbono	37,9 g	15%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 7 (220°C). Prepare a massa: Derreta lentamente 50 gr de manteiga. Separe as claras das gemas. Numa tigela, bata energicamente as gemas e o açúcar até obter uma mistura esbranquiçada, com o dobro do volume. Bata as claras em castelo. Adicione, delicadamente, à mistura açúcar/gema, um terço de farinha, a manteiga derretida e arrefecida e, em seguida, um terço das claras batidas. Termine juntando alternadamente a farinha e as claras em castelo.

2. Coloque a massa sobre o tabuleiro de ir ao forno untado com manteiga e leve ao forno durante cerca de 12 minutos. Imediatamente após a saída do forno, desenforme a massa sobre um pano próprio para o efeito e húmido. Enrole em conjunto o pano e a massa. Deixe arrefecer.

3 Entretanto, prepare o creme de pasteleiro: misture o açúcar, a farinha e o ovo e depois, pouco a pouco, adicione o leite. Aqueça em lume brando sem deixar de mexer até este engrossar. Deixe arrefecer e, em seguida, adicione o creme de castanhas.

4 Derreta o chocolate em banho-maria. Estenda a massa e embeba-a com o rum diluído em água. Envolva-a com o chocolate derretido e depois com uma camada de creme de pasteleiro com castanhas. Enrole a massa e, em seguida, coloque no frigorífico durante 2 horas, no mínimo.

5 2 horas antes de servir a sua torta, derreta o chocolate que resta em banho-maria com a manteiga e a água e, em seguida, adicione o açúcar em pó. Mexa bem para obter um preparado liso. Distribua a cobertura sobre a torta envolvendo-a totalmente. Deixe arrefecer antes de servir. Decore com as castanhas cristalizadas.