



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

<b>Energia</b>	417,5 kcal	21%*
<b>Proteínas</b>	6,4 g	13%*
<b>Lípidos</b>	20,3 g	29%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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. Envolve-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.