

www.lavidaesdulce.net

Torta de Chocolate, Rica y Fácil, Receta #100 de La Vida es Dulce!

Receta

Para la torta.....

225 grs. de harina sin polvos
350 grs. de azúcar granulada
85 grs. de chocolate amargo en polvo
1-1/2 cdita. de polvos de hornear
1-1/2 cdita. de bicarbonato
2 huevos
250 ml. de leche
125 ml. de aceite
2 cditas. de extracto de vainilla
250 ml. de agua hirviendo

Para el relleno.....

300 grs. de chocolate de leche picado chico
300 ml. de crema
1 taza de manjar

Precalentar el horno a 180 grados. poner aceite en spray a dos moldes redondos para torta de 20 cm. de diámetro, reservar.

Para la torta mezclar con batidora todos los ingredientes menos el agua hirviendo, combinar bien todo hasta obtener una mezcla suave y homogénea.

Agregar de a poco el agua hirviendo y batir hasta que este bien incorporada, la mezcla va a quedar bien líquida.

Dividir la mezcla en los dos moldes, mitad y mitad y hornear de 25 a 35 minutos, al enterrar un mondadiente tiene que salir seco. Se puede hacer en un solo molde y luego cortar por la mitad.

Sacar los moldes del horno y dejar enfriar completamente antes de rellenar.

Poner en una olla a calentar la crema a fuego suave, a penas suelte el primer hervor apagar el fuego. Echar el chocolate picado, dejar reposar por un minuto y luego revolver hasta que se mezcle todo muy bien y quede una crema de chocolate suave y espezaa. Dejar enfriar un buen rato para que agarre mas consistencia y sea mas fácil cubrir la torta.

En un bol aparte mezclar el manjar con media taza de la crema con chocolate, revolver bien y utilizar esta mezcla para rellenar la torta. Poner toda esta mezcla en una de las mitades y luego poner la otra mitad encima. (ver fotos)

Luego cubrir la torta completa con la mezcla de crema y chocolate restante, esparcir bien con espátula para que quede el queque completo cubierto del chocolate.

La torta se puede decorar con lo que ustedes quieran, esta vez yo la decoré con unas flores de fondant y unos huevos de chocolate.

Al meter la torta al refrigerador el chocolate se endurece y la torta queda perfecta!