

Torta de Chocolate con Fudge de Chocolate

Recta

Para la torta.....

240 grs. de chocolate semiamargo picado chico

1-3/4 tazas de azúcar flor

250 grs. de mantequilla sin sal

1-1/a taza de leche entera

1/4 taza de aceite

2 huevos

1/2 taza de chocolate amargo en polvo

1 cdita. de polvos de hornear

1-3/4 taza de harina sin polvos de hornear

Para el fudge.....

1 taza de crema

250 grs. de chocolate picado o chips de chocolates para derretir, puede ser de leche, amargo o los dos

Precalentar el horno a 160 grados, preparar un molde redondo de 22 cm. con aceite en spray. y papel mantequilla en el fondo del molde, reservar.

En una olla poner el azúcar, mantequilla, chocolate y la mitad de la leche, llevar a fuego bajo y revolver hasta que la mantequilla y el chocolate se derritan y el azúcar se disuelva, sin dejarlo hervir.

Poner la mezcla en un bol e incorporar el aceite y la otra mitad de la leche, revolver y echar los huevos de a uno. Cuando estén todos los ingredientes bien incorporados agregar el harina, chocolate amargo en polvo, polvos de hornear, batir hasta lograr una mezcla suave, pueden quedar algunos grumos, no importa.

Llevar al horno entre 55 min y 1 hora 10 minutos. Mi torta se hizo en 58 minutos, se quiebra un poco en la superficie pero no importa por que va tapada por el fudge de chocolate, una vez lista desmoldar y dejar enfriar.

Para el fudge de chocolate calentar la crema en una olla hasta que suelte apenas un hervor, sacar del fuego y poner el chocolate picado, dejar reposar un par de minutos y luego revolver hasta que quede una crema de chocolate perfecta. Llevar al refrigerador para que tome una consistencia mas firme, una ves listo dar vuelta sobre la torta y servir.