



## Torta de chocolate rellena de crema pastelera de chocolate, ganache de chocolate y frutos rojos, cubierta por crema de mantequilla de chocolate

Buttercream, Chocolate, Con licor

### Ingredientes

#### Para el ganache de chocolate

- 250 gramos (1 1/2 tazas) de chocolate oscuro (yo usé una combinación al 50%)
- 180 gramos (¾ de taza) de crema de leche o nata espesa
- 1 cucharada de azúcar glass

#### Para el bizcocho de chocolate

- 225 gramos de claras de huevo
- 240 gramos de azúcar
- 150 gramos de yemas de huevo
- 100 gramos de chocolate oscuro, derretido y a temperatura ambiente
- 210 gramos de harina de trigo para todo uso, tamizada
- 14 gramos de cacao en polvo sin azúcar, tamizado

#### Para el almíbar

- 300 gramos de azúcar
- 300 gramos de agua
- 1 cucharada de ron dorado (puede omitirse)
- Opcional: almíbar de cerezas marrasquino o fresas al gusto, para dar sabor

#### Para la crema pastelera de chocolate

- 500 gramos de leche entera
- 100 gramos de azúcar
- 90 gramos de yemas de huevo
- 45 gramos de maicena o fécula de maíz
- 150 gramos de chocolate, cortado en cuadritos muy pequeños

## Para el buttercream de chocolate de la cobertura

- 226 gramos de mantequilla sin sal, cortada en cuadritos pequeños
- 315 gramos 2 ½ tazas de azúcar pulverizada
- 21 gramos (3 cucharadas) de cacao en polvo sin azúcar

## Adicional, para el relleno

- 250 gramos de fresas, limpias y cortadas
- 100 gramos de frambuesas, cortadas a la mitad

## Opcional, para decorar

- Bombones de chocolate

## Preparación

- Primero se prepara el ganache de chocolate. Con este ganache haremos 2 componentes de la torta: parte del relleno y la decoración del chocolate que cae desde arriba de la misma.
- Para prepararlo, colocar el chocolate, la crema de leche (nata) y el azúcar glass en un bowl y derretir a baño María (colocando el bowl encima de una olla / cacerola con agua a fuego medio). Remover continuamente hasta que el chocolate se haya derretido completamente y la preparación se vea brillante y sedosa. Colocar papel film a los 2 bowls y apartar hasta que se necesite. Si se va a hacer con un día de anticipación, guardar en la nevera y calentar 30 segundos en el microondas antes de usar (debe usarse cuando no está muy caliente, sobre todo el que va de decoración, porque si está muy caliente puede derretir la crema de mantequilla)
- Luego, se prepara el bizcocho. Precalentar el horno a 170°C y preparar dos aros o moldes de 18 centímetros de diámetro con spray antiadherente (o un poco de mantequilla derretida)
- Batir las claras (en la batidora) a punto de nieve (hasta que estén blancas y hayan duplicado su tamaño). Agregar el azúcar y batir hasta tener una mezcla blanca y brillante. Luego, agregar las yemas y batir justo hasta que se hayan incorporado. Posteriormente, sacar de la batidora y agregar el chocolate con una espátula de goma haciendo movimientos envolventes (es mejor hacerlo con una espátula de goma y no con la batidora porque así no bajamos las claras que ya habíamos montado y la torta queda más esponjosa).
- Cuando el chocolate esté bien incorporado, agregar la harina y el cacao en 3 partes y seguir mezclando con la espátula de goma; mezclar justo hasta que todo se incorpore.
- Dividir la mezcla en los moldes preparados. Si no se tienen dos moldes del mismo tamaño, hornear una parte primero y la otra después. Mantener en la nevera la mezcla que quede mientras se hornea la primera parte.
- Hornear por 20-25 minutos, o hasta que al insertar un palillo en el centro de la torta este salga limpio.
- Mientras la torta se hornea, preparar el almibar. para esto simplemente colocar el agua y el azúcar en una olla / cacerola y calentar hasta que el azúcar se haya disuelto por completo. Luego, agregar el licor de preferencia y el almibar de frutas si se va a usar. Apartar esta mezcla hasta que vaya a ser usada. Se puede mantener en la nevera.
- Para la crema pastelera de chocolate, colocar la leche en una olla o cacerola con la mitad del azúcar y poner en el fuego (medio) hasta que hierva. En un bowl aparte, mezclar el azúcar restante con la maicena y las amarillas de huevo, batiendo con un batidor de varillas manual hasta que se incorporen bien y se vea de un color amarillo claro.
- Con un colador, poner un poco de la leche hirviendo en la mezcla de huevos y maicena, mezclar rápidamente y luego agregar el resto de la leche. Batir con un batidor de varillas manual y devolver

todo a la olla / cacerola a fuego alto. No dejar de mezclar en ningún momento para que no se hagan grumos. Cuando la espuma superior haya desaparecido y la mezcla se haya espesado, retirar la olla del fuego un momento, batir con fuerza hasta alisar y que se vea brillante y volver al fuego. Seguir calentando hasta alcanzar el hervor y luego dejar cociendo por aproximadamente 10 segundos más.

- Retirar del fuego y agregar el chocolate, mezclando con fuerza hasta conseguir que todo el chocolate se haya fundido y hasta tener una mezcla homogénea. Poner en un bowl con papel film (en contacto con la crema para que no le salga una capa) y enfriar.
- Después de que la torta se haya horneado y mientras aún está tibia, desmoldarla y cortar los dos niveles a la mitad (de forma horizontal, de esa forma se tendrán 4 capas). Bañar cada capa con el almíbar previamente realizado con la ayuda de un pincel de cocina. Colocar una capa encima de la otra con un papel de horno de por medio y enfriar en la nevera.
- Para realizar la crema de la cobertura, batir la mantequilla en velocidad media-rápida por 5 minutos, parando la batidora para usar la paleta de goma y unir bien todo. Reducir a velocidad mínima e ir añadiendo poco a poco el azúcar. Cuando todo el azúcar ha sido añadido, incrementar la velocidad a media-alta y añadir el cacao en polvo, batir hasta que la mezcla esté homogénea y cremosa. Si se realiza con anticipación, poner en un envase hermético y guardar en la nevera; luego, sacarla de la nevera 30 minutos antes de usarla y luego batirla un poco a velocidad media para que sea más manejable.
- Yo hice todo esto un día antes de ensamblar la torta y dejé enfriando todo durante la noche.
- Cuando todo esté frío, es hora de ensamblar. Para esto primero debemos calentar un poco el ganache que habíamos hecho primero. Calentar en el microondas o a Baño María, lo justo para que esté en una consistencia un poco líquida y fácil de manejar pero no muy caliente.
- Ahora colocar una capa de la torta cubierta de una capa muy fina de ganache, después colocar una capa de crema pastelera y encima de esta las fresas y frambuesas. Colocar otra capa de torta y repetir el proceso con el resto de los componentes. Yo recomiendo que al finalizar de montar todas las capas se coloquen unos palillos (tipo los de brochetas / pinchos) para sostener la torta (como si fueran unas columnas), yo uso 5, 4 los pongo en forma de cruz y el quinto lo pongo en el centro.
- Después de que todas las capas estén montadas y con la ayuda de una espátula de metal de pastelería cubrir toda la superficie y lados de la misma con la crema de mantequilla.
- Posteriormente, colocar el sobrante del ganache derretido (que debe estar a temperatura ambiente) encima de la torta y con la ayuda de una cuchara ir empujando hacia los bordes para dar el efecto de que está cayendo. Se puede dejar así o usar el sobrante de la crema de mantequilla, colocándolo en una manga con una boquilla de estrella y haciendo pequeños nidos en la superficie de la torta y decorar con bombones de chocolate (yo usé Ferrero Rocher).
- Mantener fría hasta el momento de servir (es mejor si la sacan de la nevera unos 20 minutos antes de cortarla).

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/441>