



Torta de chocolate libre de gluten con buttercream de chocolate

Por tipo de receta, Buttercream, Frostings y cremas

Ingredientes

Para la torta

- 2 tazas tazas de quinoa, cocinada y a temperatura ambiente*
- 40 g (1/3 taza) de leche, líquida
- 4 huevos
- 1 tsp de extracto de vainilla
- 170 g (3/4 taza) de mantequilla sin sal, derretida y a temperatura ambiente
- 70 g de chocolate oscuro, derretido y a temperatura ambiente
- 300 g (1 1/2 tazas) de azúcar
- 118 g (1 taza) de cacao en polvo sin azúcar, tamizado
- 6 g (1 1/2 cucharaditas) de polvo de hornear o levadura química
- 2 g (1/2 cucharadita) de sal

Para el buttercream de chocolate

- 226 g (1 taza) de mantequilla sin sal, cortada en cuadritos pequeños
- 3 tazas de azúcar pulverizada o azúcar glass
- 60 g (1/2 taza) de cacao en polvo sin azúcar, tamizado

Preparación

- La torta de las imágenes tiene el doble de cantidad de los ingredientes para la torta, con la misma cantidad de ingredientes para el buttercream de la receta dada. Esto quiere decir que con las cantidades dadas en la receta se puede preparar una torta de dos capas, rellena y cubierta con la cantidad de buttercream resultante. Para producir una torta como la de la imagen (de 4 capas y solo con relleno y decoración en la parte de arriba) deberán duplicar los ingredientes de la torta y mantener la misma cantidad de buttercream. Si se quiere cubrir también la torta de 4 capas, duplicar la cantidad de buttercream.
- Precalentar el horno a 170 grados centígrados. Preparar 2 moldes de 18 centímetros de diámetro** engrasándolos de la manera de preferencia (puede usarse spray antiadherente, papel de horno o una combinación de manteca vegetal y harina). Apartar.
- Combinar la leche, los huevos y la vainilla en un procesador de alimentos o en una licuadora. Procesar o licuar hasta combinar por completo. Añadir la quinoa cocinada y a temperatura ambiente, la mantequilla y el chocolate y procesar o licuar hasta tener una mezcla lo más homogénea posible.

- En un bowl grande, combinar el azúcar, el cacao, el polvo de hornear, el bicarbonato o soda y la sal. Añadir los ingredientes de la licuadora o el procesador y mezclar con un batidor manual o con una cuchara de madera hasta incorporar por completo y tener una mezcla homogénea.
- Dividir la mezcla en partes iguales en los moldes previamente preparados y llevar al horno por 35 – 40 minutos, o hasta que un palillo insertado en el centro de la torta salga limpio. Dejar enfriar las tortas por al menos 15-20 minutos en sus moldes y desmoldar en una rejilla de enfriado hasta que alcancen temperatura ambiente.
- Colocar el buttercream en una manga pastelera con la boquilla de preferencia y ensamblar y decorar la torta de la forma deseada. Servir. Debe mantenerse a temperatura ambiente.
- Notas: *Para hacer la quinoa solo tienen que colocar $\frac{3}{4}$ de taza de quinoa con 1 $\frac{1}{2}$ taza de agua en una olla o cacerola mediana y cocinar tapado a fuego medio por 20 minutos, hasta que la quinoa haya absorbido toda el agua y esté suave. Luego de que se haya cocinado, deben dejarla enfriar, y cuando esté a temperatura ambiente se miden 2 tazas, que serán las que se utilizarán en la receta. **Recomiendo hacer la torta en dos moldes porque se rompe muy fácilmente, y si quieren rellenarla no van a poder cortarla sin romperla. Puede hacerse en un solo molde si quieren comerla sin relleno ni cubierta. En ese caso el tiempo de horneado puede prolongarse y puede cubrirse con azúcar glass o ganache de chocolate. Si no se tienen dos moldes del mismo tamaño y quiere hacerse una torta por capas, pueden dejar la masa descansando en la nevera mientras hornean una parte.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/986>