

TORTA CREMOSA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

300 g de chocolate meio amargo picado
200 g de manteiga sem sal picado
1 e 1/2 de colher (chá) de essência de baunilha
6 gemas
3/4 xícara de açúcar
1/4 xícara de farinha de trigo
1 pitada de sal
6 claras

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate com a manteiga em banho-maria, mexendo às vezes, até obter um creme homogêneo, deixe esfriar.

Acrescente a baunilha, o sal e seis colheres (sopa) do açúcar.

Adicione as gemas, uma a uma, misturando bem a cada adição, até ficar homogêneo. Junte a farinha e misture.

Na batedeira, bata as claras até obter picos moles.

Junte o açúcar restante aos poucos, sem parar de bater, até obter picos firmes.

Adicione 1/4 das claras batidas ao creme de chocolate e misture com uma espátula. Ponha as claras restantes e misture cuidadosamente até ficar homogêneo.

Transfira a massa para uma forma de 23 cm de aro removível e leve ao forno preaquecido em temperatura média por 40 minutos ou até que, ao espetar um palito de madeira, ele saia levemente úmido.

Retire do forno e deixe esfriar por dez minutos. Remova o aro e deixe esfriar.

Polvilhe açúcar de confeiteiro ou sirva com calda de chocolate.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31254-torta-cremosa-de-chocolate.html>