

## \* Torta de \* Chocolate

### **INGREDIENTES**

- 200 g de chocolate 70% cacao
- 200 g. de manteca
- 200 g. de azúcar
- 200 g. de almendras molidas
- 2 ½ cdtas. de polvo para hornear
- 1 cdta. de esencia de vainilla
- 1 pizca de sal
- 4 huevos
- 2 a 3 cdas, de harina
- ¼ de frutillas frescas
- ½ lt. crema de Leche
- 2 cdas. de azúcar
- Virutas de chocolate negro
- 400 g. de dulce de Leche
- Crema Chantilly La Serenísima
- Azúcar impalpable



- 1. Cortar el chocolate en pedacitos y derretirlo junto con la manteca a baño maría. Luego dejar enfriar.
- 2. Mezclar el azúcar, almendras, polvo para hornear, esencia de vainilla, sal y por último los huevos, de 1 a la vez, batiendo bien después de cada adición. Si la mezcla queda media líquida, agregar 2 a 3 cucharadas de harina.
- 3. Precalentar el horno a 160°C (moderado). Forrar una tortera desmontable con papel manteca. Verter la preparación en la tortera y llevar al horno por 40 minutos. No sobrecocinar. Luego dejar enfriar.
- 4. Batir la crema de leche junto con el azúcar y vainilla hasta que tome cuerpo.
- 5. Incorporar frutillas picadas e integrar.
- 6. Cortar la torta por la mitad, rellenar la base con una mezcla de crema de leche, dulce de leche y frutillas picadas
- 7. Decorar la superficie con Crema Chantilly La Serenísima, frutillas y virutas de chocolate. Por último, espolvorear con azúcar impalpable.



Batido

de Café con
Chocolate

### **INGREDIENTES**

- 100 ml. de café frío
- 1 cda. de Azúcar
- ½ ralladura de naranja
- 150 ml. de leche
- 200 g. de chocolate amargo
- 3 cdas, de leche condensada
- Salsa de chocolate
- Crema Chantilly La Serenísima
- Cubanitos rellenos
- 1 hoja de menta

- 1. Calentar unos minutos el café con el azúcar y la leche.
- 2. Luego incorporar la leche condensada y la ralladura de naranja y batir 30 segundos.
- 3. Bañar con salsa de chocolate una copa alta, volcar la preparación del batido y agregar Crema Chantilly La Serenísima.
- 4. Para finalizar, decorar con una hojita de menta y un cubanito.

## Mousse de Frutos Rojos

# \* \* \* \*

### **INGREDIENTES**

- 250 g. de arándanos
- 250 g. de frambuesas
- 14 g. de gelatina sin sabor
- 275 g. de azúcar
- 250 ml. de crema de leche
- 4 claras de huevo a temperatura ambiente
- Frambuesas y arándanos extra
- Virutas o chips de chocolate negro
- · Crema Chantilly La Serenísima



- 1. En una olla, colocar el azúcar y agregar agua solo hasta cubrirla. Poner al fuego y cocinar sin revolver hasta lograr un almíbar a punto hilo. Retirar y dejar entibiar.
- 2. En un bowl, batir las claras a punto nieve hasta formar picos suaves. De a poco y en un chorro bien finito, incorporar el almíbar sin dejar de batir, hasta lograr un merengue con picos firmes y brillante. Reservar.
- 3. Colocar los arándanos y las frambuesas en una procesadora y procesar hasta obtener un puré liso. Colar.
- 4. En otro bowl, batir la crema de leche hasta lograr picos firmes. Reservar.
- 5. En una taza, disolver la gelatina sin sabor de acuerdo a las instrucciones del fabricante. Una vez disuelta e hidratada, agregar al puré de frutos rojos y mezclar bien.
- 6. Mezclar el puré con la crema de leche y revolver hasta que no queden vetas blancas. Incorporar el merengue en tres partes y unir con movimientos suaves para no desinflarlo.
- 7. Volcar la preparación en copas, intercalando con las virutas de chocolate negro, las frambuesas y los arándanos y llevar a la heladera unas 3 horas hasta que tome cuerpo.
- 8. Para terminar, decorar la superficie con Crema Chantilly La Serenísima, y virutas de chocolate.



### **INGREDIENTES**

- Chips de chocolate
- 500 g. de harina 0000
- 1 cdta. de polvo para hornear
- 200 g. de manteca
- 2 huevos
- 140 g. de azúcar
- Ralladura de 2 limones
- ¼ taza de leche
- 1 frasco de mermelada de naranja
- Salsa de frutilla
- Crema Chantilly La Serenísima
- Huevo para pintar



- 1. Colocar en un bowl la harina tamizada con el polvo para hornear y el azúcar.
- 2. Incorporar la manteca La Serenísima. Obtener una consistencia arenosa.
- 3. Luego, incorporar el huevo, la leche y la ralladura de limón.
- 4. Tomar la masa sin amasar mucho, estirar con palote y cortar. Incorporar los chips de chocolate y doblar la masa en si misma.
- 5. Recortar la masa en círculos y colocar en una placa enmantecada y enharinada. Pintar con huevo.
- 6. Llevar a cocinar al horno a 180°C por unos 20 minutos.
- 7. Dejar enfriar, cortar por la mitad. Rellenar con Crema Chantilly La Serenísima, un poco de mermelada y cerrar.
- 8. Decorar sobre la superficie con Crema Chantilly La Serenísima y salsa de frutilla.





