Sobremesas

TORTA DE CHOCOLATE COM CREME DIPLOMATA E MORANGOS

Receita de Fã
Fácil
60 Min.
8-12 Doses

INGREDIENTES

- PARA A TORTA:
- 4 OVOS L
- 100GR DE AÇÚCAR
- 65GR DE FARINHA COM FERMENTO
- 20GR DE CHOCOLATE EM PÓ
- 20GR DE CACAU EM PÓ
- PARA O CREME DIPLOMATA:
- 250ML DE LEITE
- SEMENTES DE 1/2 VAGEM DE BAUNILHA (OU BAUNILHA EM PÓ)
- 2 GEMAS
- 50GR DE AÇÚCAR
- 25GR DE MAISENA
- 20GR DE MANTEIGA
- 3 FOLHAS DE GELATINA MÉDIAS
- 200ML DE NATAS A 35%
- 200GR DE MORANGOS FATIADOS
- MORANGOS QB PARA DECORAR

CONFEÇÃO

1. Para a torta:
2. Com o acessório batedor, bater os ovos com o açúcar vel7/15min.
3. Adicionar a farinha, o cacau e o chocolate em pó peneirados e envolver com a espátula.
4. Verter o preparado numa forma retangular untada e forrada com papel vegetal.
5. Levar a forno pré-aquecido a 200C durante 10 minutos.
6. Desenformar quente sobre uma folha de papel vegetal ligeiramente polvilhada com açúcar, retirar o papel vegetal que foi ao forno e enrolar cuidadosamente, deixando arrefecer enrolada e envolta num pano de cozinha.
8. Para o creme:
9. Colocar a gelatina em água fria.
10. Colocar o leite e a baunilha na taça com o acessório batedor e a tampa de vapor fechada - 90C/10min. Reservar.
11. Colocar, com o mesmo acessório e sem lavar a taça, o açúcar, a maisena e as gemas - vel6/1min. Ao fim de 10 segundos adicionar pelo orifício da tampa o leite, lentamente de início e depois mais rápido.
12. Findo o tempo programar vel 3/80C/15min, sem tampa de vapor. Rapar as paredes da taça com a espátula e programar vel3/85C/5min.

13. Adicionar a manteiga fria e a gelatina demolhada - vel4/2min.

14. Colocar o creme numa taça e deixar arrefecer durante cerca de 45 minutos, mexendo de vez em quando (a temperatura do creme tem de ser inferior a 27C antes do próximo passo).

15. Lavar a taça e o acessório batedor passando por água fria e secar bem. Adicionar as natas (estiveram 30 minutos no congelador) e bater em chantilly vel 6/7/8 durante 6 minutos (2 minutos em cada).

16. Adicionar às natas o creme arrefecido e misturar vel6/30seg.

18. Abrir cuidadosamente a torta, rechear generosamente com o creme diplomata até 3/4 da torta (para ao fechar não sair muito creme), espalhar os morangos e voltar a enrolar cuidadosamente.

19. Aparar as pontas, decorar a gosto e levar ao frio.