

# TORTA DE CHOCOLATE COM CREME DIPLOMATA E MORANGOS



## 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.

## 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

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.

---