

Torta de chocolate ao leite, gengibre e limão-taiti

Ingrédients

- 60g de manteiga pomada
- 90g de açúcar de confeitiro
- 30g de farinha de amêndoa
- 160g de farinha
- 50g de maizena
- 360g de chocolate ao leite com no mínimo 40% de cacau
- 165g de creme de leite integral
- 9g de gengibre fresco

Préparation

1. Uma nova receita de torta de chocolate, mas com um toque de originalidade desta vez, já que adicionei gengibre e um pouco de limão.
2. A receita é muito fácil, uma massa doce e uma ganache e está feita!
3. O importante nesta torta é usar um chocolate ao leite com uma alta porcentagem de cacau (usei o Bahibé da Valrhona com 46% de cacau) para ter um resultado que não seja enjoativo Material: Círculo oblongo De Buyer Placa perfurada Rolo de pastelaria Ingredientes: Usei o chocolate Bahibé de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
4. Misture a manteiga pomada com o açúcar de confeitiro, as raspas e a farinha de amêndoa.
5. Quando a mistura estiver homogênea, adicione o ovo, depois a farinha e a maizena.
6. Misture rapidamente para formar uma bola homogênea, depois embrulhe a massa e coloque-a na geladeira por no mínimo 1 hora.
7. Em seguida, estique-a até uma espessura de 2 a 3mm, em seguida, cubra o anel e coloque a massa na geladeira por pelo menos 2 horas (ou no congelador por 30 minutos).
8. Em seguida, asse o fundo da torta a 170°C por cerca de 20 minutos (a massa deve estar dourada), depois deixe esfriar.
9. Derreta o chocolate.
10. Aqueça o creme com o gengibre finamente picado, depois despeje-o aos poucos sobre o chocolate, mexendo após cada adição.
11. Adicione as raspas de limão (reservando um pouco para decoração) e depois passe a ganache no mixer.
12. Despeje imediatamente no fundo da torta já frio, depois deixe cristalizar (se possível à temperatura ambiente; caso contrário, não se esqueça de retirá-la da geladeira pelo menos 45 minutos antes de servir, a torta terá muito mais sabor quando não estiver fria).
13. Quando a ganache estiver cristalizada, adicione algumas raspas e aproveite!