

Torta de chocolate y mermelada

100g harina
25g cacao
1 cuch de polvo de hornear
100g migas de pan blanco
150g chocolate
200g manteca
175g mermelada de frambuesas
4 huevos separados
200g azucar

Cobertura

½ taza de crema
150g chocolate
20g manteca en cubos
1 cucharadita de glucosa

- 1) Tamizar la harina , el cacao y el polvo y agregar las migas
- 2) Poner en una cacerola el chocolate, la manteca, la mermelada, la sal y $\frac{3}{4}$ taza de agua. Mezclar al calor y dejar enfriar un poco.
- 3) Con batidora, batir a blanco yemas y azucar, agregar la mezcla de chocolate y los secos (harina, cacao, polvo de hornear y las migas).
- 4) Batir las claras a nieve y mezclar con la preparación anterior.
Trasladar a un molde de 22 cm enmantecado con papel manteca.
- 5) Cocinar en baño maria, cubriendo hasta $\frac{1}{3}$ de la altura del recipiente con agua, en horno a 170° por 1 hora.

Dejar reposar antes de desmoldar.

Cobertura: Calentar los ingredientes , dejar enfriar un poco, y cubrir la torta. Dejar 2 o 3 horas a temperatura ambiente.