

Torta de Chocolate

El pastel de chocolate, tarta de chocolate o torta de chocolate, es un postre conocido internacionalmente, que se popularizó a finales del siglo XIX y se sirve frecuentemente en reuniones, como bodas y fiestas de cumpleaños.

Con esta torta de chocolate fácil sorprenderás a todos tus invitados y quedarás como el perfecto anfitrión, porque queda esponjosa y muy jugosa.

Ingredientes

3 tazas de harina (420 gramos)
3 tazas de azúcar (600 gramos)
2½ cucharaditas de bicarbonato
1 cucharadita de polvos de hornear o levadura tipo Royal
1 pizca de sal
1 pizca de canela en polvo
1½ tazas de cocoa o cacao en polvo
1½ tazas de aceite
2 tazas de leche (480 mililitros)
2 cucharaditas de vinagre blanco
2 cucharaditas de esencia de vainilla
4 huevos

Preparación

1

Para hacer esta torta húmeda de chocolate decorada, coge un recipiente grande y **tamiza la harina junto con la cocoa**, el bicarbonato y el polvo de hornear. Añade dos tazas de azúcar, la sal y la canela y mezcla bien.

***Truco:** para que salga una torta de chocolate húmeda bien esponjosa es mejor tamizar todos los ingredientes secos.*

2

Separa las claras de las yemas de huevo e introduce a la mezcla anterior el aceite y la leche y mezcla bien. Luego, para seguir con la preparación de la torta de chocolate húmeda y esponjosa, añade el vinagre y sigue batiendo.

3

Agrega ahora las yemas de huevo y la esencia de vainilla y continúa mezclando. Aparte, bate **las claras a punto de nieve** con

el azúcar restante e incorpóralas a la mezcla con la ayuda de una espátula, haciendo movimientos envolventes suaves.

***Truco:** las claras a punto de nieve aportarán aún más aire a esta torta mojada de chocolate.*

4

Vierte la masa del bizcocho húmedo de chocolate en un molde para horno previamente enharinado y enmantecado y lo **hornea a 180 °C** (con el horno previamente precalentado) **durante 50 minutos**.

Para comprobar que la torta de chocolate casera está lista, pínchala con un palillo de madera y si sale limpio es que ya está bien hecha.

5

Retira la torta de chocolate húmeda del horno, **déjala enfriar sobre una rejilla a temperatura ambiente** y después la desmoldas. Si quieres, puedes cortar el bizcocho de chocolate húmedo por la mitad y rellenarlo con frosting de chocolate (o de otro sabor que quieras). Después cubre la tarta con una [ganache casera](#) y ya puedes disfrutar con toda la familia y amigos de esta torta húmeda de chocolate decorada.

Redacción La Mañana Digital