



Torta de Creme e Chocolate



8 fatias



Preparo: 40 minutos | Cozimento: 0 minutos | Total: 40 minutos

Categoria: Sobremesa

IngREdIENTES

Base:

- ◆ 1 xícara de tâmaras
- ◆ 1/2 xícara de nozes
- ◆ 3/4 xícara de pecans ou amêndoas
- ◆ 4 colheres de sopa de manteiga de amêndoas
- ◆ 1/2 colher de chá de sal marinho
- ◆ 1/2 colher de chá de canela em pó
- ◆ 5 colheres de sopa de cacau em pó
- ◆ 2 colheres de sopa de nibs de cacau (opcional)

Recheio:

- ◆ 320ml de creme de coco
- ◆ 115g de chocolate amargo
- ◆ 1/3 xícara de óleo de coco
- ◆ 2/3 xícara de tâmaras (cerca de 6-7 tâmaras grandes)
- ◆ 1 colher de chá de extrato de baunilha
- ◆ 1/2 colher de chá de sal marinho

MODO DE PREPARO:

Faça a base:

1. Remova os caroços das tâmaras. Deixe elas de molho em água quente por até 10 minutos, se não estiverem macias.
2. Adicione as tâmaras, nozes, pecans, manteiga de amêndoas, sal, canela, e cacau em pó em um processador de alimentos. Misture até a massa se formar e se mantiver unida quando for apertada com os dedos.
3. Se optar por usar nibs de cacau, colocá-los na massa e misturar com uma espátula (ou suas mãos).
4. Despeje a massa na forma e pressione com os dedos. Coloque no freezer por 20 minutos.

Faça o recheio:

1. Aqueça uma panela em fogo médio-baixo e adicione o creme de coco, o chocolate picado, e o óleo de coco. Bata com um fouet constantemente, até derreter e ficar homogêneo. Deixe a mistura esfriar um pouco.
2. Remova os caroços das tâmaras e rasgue-as em pedaços. Adicione elas no processador de alimento, junto com a baunilha, o sal, e a mistura de chocolate derretido.
3. Misture até tudo ficar liso e cremoso.

Montagem:

1. Despeje a mistura de chocolate na base da torta já fria. Coloque um pouco do sal marinho por cima. Leve para refrigerar por 2h ou até ficar firme. Sirva com frutas vermelhas frescas.