

## TORTA CHOCOMALTE

**Ingredientes (massa):** 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo com fermento, ½ xícara (chá) de chocolate 50% cacau, 1 ½ xícara (chá) de açúcar refinado, ½ xícara (chá) de óleo, 5 ovos, ½ xícara (chá) de água.

**Modo de preparo:** Bater as claras em neve e reservar. Bater o açúcar e as gemas e acrescentar o óleo. Misturar a farinha de trigo e o chocolate, alternando com a água. Adicionar as claras em neve. Colocar a massa em duas formas nº 22 e levar para assar em forno pré-aquecido.

### RECHEIO

**Ingredientes:** 500g de Chocomalte, 1 xícara (chá) de chantilly batido.

**Modo de fazer:** Misturar o Chocomalte com o chantilly e rechear a torta.

### COBERTURA (Chantinho e Ganache)

#### Chantinho

**Ingredientes:** 1 litro de Chantilly, 4 colheres (sopa) de leite em pó, 3 colheres (sopa) de glacê real, 4 colheres (sopa) de chocolate em pó.

**Modo de fazer:** Bater todos os ingredientes na batedeira em velocidade média.

#### Ganache

**Ingredientes:** 400g de chocolate meio amargo, ½ caixa de creme de leite.

**Modo de fazer:** Derreter o chocolate e acrescentar o creme de leite. Usar uma parte no recheio e o restante para cobrir a torta. Enfeitar a torta com nozes inteiras.

### CALDA PARA REGAR A TORTA

**Ingredientes:** ½ xícara (chá) de água, ¼ xícara (chá) de leite condensado.

**Modo de fazer:** Misturar os ingredientes e regar a torta.