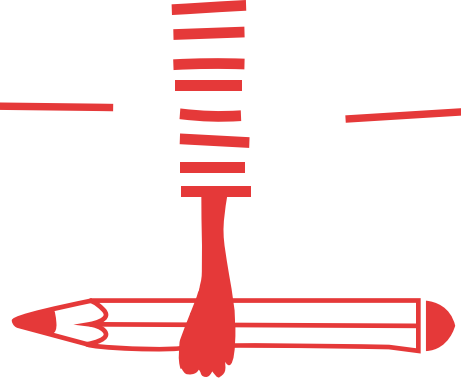


# RECETARIO

PEDRO LAMBERTINI



## Torta de chocolate y jengibre (sin gluten)

para una torta de 24 cm de diámetro

- 5 huevos de buena calidad
- 200 g de azúcar
- 250 g de chocolate semiamargo 70%
- 250 g de mantequilla
- 75 ml de jugo de jengibre (ver lambertips)
- 40 g de polenta o harina de maíz
- 1 cda de cacao amargo
- 1 cdita de polvo de hornear
- 1 pizca de sal

### Para acompañar:

- Crema batida sin azúcar
- Frutas rojas

Precalear el horno a 150°- Forrar un molde desmontable con papel aluminio, enmantecar y "empolentar", o sea, enharinar con polenta.- Colocar en el vaso de una licuadora, mixer o molinillo de café, la polenta, el cacao, el polvo de hornear y la sal y moler hasta que se forme una harina.- Picar el chocolate, colocarlo junto a la manteca en un perol y derretirlo a baño de María de forma que el agua caliente no toque la base del perol para que el chocolate no se quemé. Remover para integrar ambos ingredientes y retirar del calor. Incorporar el jugo de jengibre.- Batir los huevos con el azúcar a punto letra (bien blancos y espumosos, de forma que, al levantar el batidor, la marca que cae sobre la superficie no se una a ésta), integrar la mezcla de chocolate derretido y los secos, incorporándolos suavemente con una espátula con movimientos suaves y envolventes.- Volcar en el molde y cocinar durante 1 hora aprox.

### #Lambertips

/1 - El jugo de jengibre lo hago con el extractor de jugos (el que se usa para hacer jugos de vegetales). Si no lo tienen, pueden pelar y rallar el jengibre y exprimirlo con las manos. Si quieren pueden agregarlos con fibra y todo, en cuyo caso, con 40 g será suficiente.

/ 2- Recomiendo tapar la torta con papel aluminio. Es importante considerar que el molde debe ser bastante alto para que la torta cuando crezca en el horno no se pegue al aluminio porque se vuelve una pesadilla. Si vemos que la mezcla supera la mitad de la altura del molde elegido, mejor no poner nada. La torta baja al salir del horno. Esto es normal porque no tiene harina. Recomiendo comerla uno o dos días después de elaborada, para que se concentren bien los sabores. Con crema batida termina de redondearse y no necesita nada más aunque las frutas rojas le quedan muy bien también.

---

### Pedro Lambertini

Cocinero

[info@pedrolambertini.com.ar](mailto:info@pedrolambertini.com.ar)

[www.facebook.com/chefpedrolambertini](https://www.facebook.com/chefpedrolambertini)

MADRYN  
AL PLATO