Torta Mousse de Chocolate

INGREDIENTES:

- 200 g de harina de trigo
- 200 g de azúcar
- 100 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 4 huevos
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 50 g de cacao en polvo
- 100 ml de leche
- 300 g de chocolate negro
- 400 ml de crema para batir
- 4 claras de huevo
- 80 g de azúcar
- Frutas frescas (fresas, frambuesas, moras, arándanos)

TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE

PREPARACIÓN:

1. Precalienta el horno a 180 °C. Bate la mantequilla con el azúcar hasta que esté cremosa, agrega los huevos uno a uno y la esencia de vainilla.
2. Tamiza la harina con el polvo para hornear y el cacao, y agrégalo alternando con la leche. Vierte en un molde engrasado y hornea por 25-30 minutos. Deja enfriar y corta el bizcocho en dos capas.
3. Derrite el chocolate, enfría y mézclalo con crema batida. Monta las claras con el azúcar y agregalas a la mezcla de chocolate de forma envolvente. Coloca una capa de bizcocho, cubre con mousse, añade la segunda capa y cubre todo con el resto de la mousse.
4. Refrigera por 4 horas y decora con frutas frescas y virutas de chocolate.