

## TORTA DE CHOCOLATE

<http://www.masalladelgluten.com/2011/08/torta-de-mousse-de-chocolate-cruda.html>

### **INGREDIENTES (para el molde de “pie”/pastel de 22 cm de diámetro interno):**

#### Ingredientes para la masa:

- 1,5 taza de almendras (se pueden reemplazar por otras nueces, por ejemplo nuez nogal o nuez de Brasil)
- 0,5 taza de coco rallado
- 7 dátiles (se pueden reemplazar por xilitol, miel u otro endulzante permitido... utilice la cantidad necesaria para la dulzura deseada)

NOTA: Se puede cambiar la proporción de nueces (almendras u otras) y de coco, por ejemplo utilizar 1 taza de nueces y 1 taza de coco. Es por si no quiere utilizar tantas nueces.

#### Ingredientes para el relleno:

- 20 dátiles (remojados hasta que queden suaves) o la cantidad necesaria para conseguir la dulzura deseada.
- ¼ de taza de agua
- 1 aguacate grande (o 2-3 pequeños)
- 6 CDAS de cacao en polvo
- 1 cdta de esencia de vainilla (opcional)

#### Otros ingredientes:

- fresas, frambuesas u otras frutas para adornar la torta

### **PASOS:**

1. En la procesadora de alimentos procesar todos los ingredientes para la masa hasta obtener una harina en la cual las nueces ya empiezan a soltar su aceite. Lo prueban de tal manera que toman entre los dedos un poco de esta masa, la aprietan y debe quedar pegada.
2. Ponen la masa en el molde (molde para pie / pastel) y con la mano la aprietan para que se pegue y para que tome la forma de la masa para pie (pastel).
3. En la procesadora de alimentos (no hay que limpiarla después de preparar la masa) poner los dátiles con agua (es mejor al principio utilizar menos agua y el resto agregar solamente si es necesario), procesar un poco y agregar el aguacate (Cortar este por la mitad, sacar la pepa y con cuchara sacar toda la pulpa directamente a la procesadora). Procesar hasta obtener una crema. Después agregar cacao, esencia de vainilla y procesar otro poquito – hasta que se incorpore el cacao.
4. Poner el mousse en el molde, sobre la masa. Alisarlo con una espátula.
5. Guardar en la nevera o mejor en el congelador. Del congelador sacar 15 minutos antes de consumir. Adornar con frutas. Después de un par de minutos después de sacarlo del congelador ya se puede cortar con un cuchillo mojado en agua caliente. Servir y disfrutar!! Lo recomiendo, es súper delicioso! NOTA: También se puede consumir directo después de terminarlo, pero el mousse no queda firme.