

# Torta de Chocolate

Sugerido por: Receitas Secretas



## Ingredientes:

7 ovos  
7 colheres de sopa de açúcar  
7 colheres de sopa de farinha  
3 colheres de sopa de chocolate em pó  
2 chávenas de chantilly gelado  
açúcar em pó para decorar

## Preparação:

Separe as gemas das claras. Bata as claras em castelo firme e, sem para de bater, junte-lhe as gemas, uma a uma. Junte gradualmente o açúcar peneirado e continue a bater até a mistura estar cremosa. Por fim, adicione (sem bater) a farinha misturada com o chocolate em pó. Espalhe a massa num tabuleiro, untado e forrado com papel vegetal untado. Leve ao forno (pé-aquecido) durante 25 minutos ou a massa estar cozida.

Desenforme sobre um pano polvilhado com açúcar e tire o papel. Enrole ainda quente com o auxílio do pano e deixe embrulhada até arrefecer. Desenforme, recheie com chantilly e volte a enrolar. Polvilhe por cima com açúcar em pó.