Шоколадный торт без муки, масла, маргарина, сахара

На 100 грамм:
Калорийность: **307 ккал.**
Белки: **11,29 г.**
Жиры: **22,62 г.**
Углеводы: **13,36 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/shokoladnyj-tort-bez-muki-masla-margarina-sahara/

Ингредиенты:
- шоколад 250 г черного шоколада (от 70% какао и выше)
- 5 крупных яиц
- соль

Приготовление:
Духовку предварительно разогреть до 250°С.
2/3 шоколада разломать на куски и растопить на водяной бане, не помешивая.
Отделить белки от желтков. Взбить желтки (они должны слегка посветлеть) и соединить их с растопленным шоколадом.
Взбить белки со щепоткой соли до плотной консистенции (будьте осторожны, не перебейте, иначе белки начнут отдавать воду!), добавить в шоколад, перемешать (не мешайте слишком долго, иначе «уйдет воздух» — смесь должна быть консистенции мусса или суфле).
Выстелить бумагой, смазанной растительным или сливочным маслом, форму диаметром 10—15 см, выложить в нее шоколадную смесь и выпекать в разогретой духовке 8 минут — не больше и не меньше. Вынуть из духовки и охладить в течение получаса, а затем поставить в холодильник на ночь или на 12 часов.
Растопить оставшийся шоколад, полить им торт и снова отправить его в холодильник на 10 минут.
Резать торт горячим ножом, предварительно опущенным в кипяток.