

# Ángel pie de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Claras de huevo:** 120 grs.

**Azucar:** 100 grs.

**Sal:** Una pizca

**Masa sablee de nueces:** 400 g

**Almidón de Maíz:** 1 cda.

**Nueces molidas:** 100 g

**Cremor tártaro:** 1 cdita.

**Azucar impalpable:** 50 grs.

**Esencia de nuez:** 1 cdita.

## Cremoso de chocolate

**Leche:** 480 cc

**Almidón de Maíz:** 50 grs.

**Esencia de nuez:** 1 cdita.

**Cacao Amargo:** 60 grs.

**Azucar:** 180 grs.

**Yemas:** 60 g

**Chocolate cobertura semi amargo:** 150 g

## Varios

**Nueces:** grs.

**Crema chantilly:**

## Preparación de la Receta

- Estire la masa sablee de nueces hasta lograr un espesor de 4mm, luego reserve en la heladera durante 30 minutos.
- Coloque las claras en la batidora y comience a batir, una vez que espumen incorpore el cremor tártaro, sal y azúcar en tres veces, siga batiendo hasta obtener una preparación firme.
- Vierta en un bowl el merengue obtenido y agregue el almidón de maíz junto con el azúcar impalpable previamente tamizados y las nueces picadas, mezcle con movimientos envolventes.

## Cremoso de chocolate

- Coloque en una *cacerola*  $\frac{3}{4}$  parte de leche, la mitad de azúcar y el cacao, lleve al fuego.
- En un bowl coloque el resto de azúcar con almidón de maíz, mezcle y agregue las yemas junto con el resto de leche, mezcle con un batidor y una vez que la leche rompa hervor vierta una pequeña parte sobre la yemas para atemperar, mezcle y vuelque las yemas sobre el resto de leche caliente, lleve nuevamente al fuego y bata continuamente hasta que espese.
- Retire del fuego y agregue la esencia de nuez y el **chocolate** cobertura picado, deje reposar unos minutos y mezcle hasta fundir el **chocolate**, luego colóquelo dentro de una manga.

## Armado

- Transcurrido el tiempo de reposo de la masa retírela de la heladera.
- Tome un molde de tarta con base desmontable de 24cm de diámetro, coloque la base sobre la masa y corte un disco, luego disponga la base nuevamente dentro del molde con el disco de masa y por ultimo corte el resto de masa en tiras de la altura del molde, acomode las tiras hasta cubrir por completo los bordes del molde y aplástelos contra el molde y la base.
- Vuelque el relleno dentro del molde y cocine en horno precalentado a 170°C durante aproximadamente 1 hora.
- Concluido el tiempo de cocción retire la tarta del horno y una vez fría decore la superficie con el cremoso de *chocolate* formando gotas alrededor de la tarta y hasta cubrir la superficie por completo.

## Presentación

- Corte el ángel pie de *chocolate* en porciones.
- Sirva una porción en un plato y acompañe con *crema* chatilly y decore con nueces.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/angel-pie-de-chocolate>