

Quiche de chocolate



Ingredientes

Para el baño

Nata: 110 g

Chocolate negro: 150 g

Para el quiche de chocolate

Huevo: 1 Unidad

Azúcar Glas: 50 g

Harina floja: 150 g

Huevo pasteurizado: 140 Gramos

Sal: 1 cda.

Mantequilla: 75 g

Nata líquida: 220 g

Chocolate negro: 150 g

Para la decoración

Chocolate negro: 100 g

Rosa, jazmín y violeta cristalizada: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Para comenzar tamizamos la *harina* y la mezclamos con los dedos junto con la *mantequilla*
- Una vez mezclado esto, le incorporamos el resto de ingredientes hasta conseguir una masa uniforme
- Hacemos una bola la cubrimos con film y la dejamos reposar en la nevera durante una hora
- Una vez transcurrida esta hora, con la ayuda de un rodillo estiramos la masa y forramos nuestros moldes
- Coceremos a 180°C durante unos 10 minutos.
- Poner todos los ingredientes juntos en un recipiente, mezclamos y rellenamos $\frac{3}{4}$ partes de la tartaleta de pasta brisa que habremos horneado previamente.
- Hornearemos a 180°C durante unos 8 minutos.

- Una vez fría podemos decorarla con un baño sobre la quiche directamente hasta llegar al borde de la tartaleta.

Para el bañi

- O de chocolate
- *Hervir* la *nata* y verterla sobre el **chocolate** que habremos troceado previamente, con el calor de la *nata* fundiremos el **chocolate** hasta obtener una *crema* lisa y uniforme lista para rellenar las tartaletas.

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