

Tarta bitter



Ingredientes

Claras: 120 g
Cacao en Polvo: 6 g
Chocolate negro: 120 g

Azucar: 120 grs.
Mantequilla: 100
Yemas: 36 g

Baño chocolate negro intenso

Azucar: 125 grs.
Cacao en Polvo: 50 g
Agua: 100 g

Mantequilla: 75 g
Chocolate negro: 75 g

Trufa cocida

Nata UHT: 220 grs
Chocolate negro: 300 g

Preparación de la Receta

- Comenzamos mezclando la *mantequilla* con 50 grs
- De azúcar

Para después

- S añadir el cacao, las yemas y 200grs
- De claras.
- Enseguida tenemos que mezclar con el *chocolate* fundido para después montar el resto de claras con el azúcar (70 grs.) y añadirlo a la mezcla anterior
- Cocemos a 180°C durante 25-30 minutos

- (Alisamos con la trufa cocida y glaseamos con el baño espejo).

Para la trufa

- Hervimos la *nata* y la verteremos encima del *chocolate* que habremos troceado previamente, después mezclamos hasta que funda por completo el *chocolate* y reservar hasta su utilización.

Para el bañi

- O espejo
- Ponemos a *hervir* el agua junto con el azúcar durante un par de minutos, a continuación lo retiramos del fuego e incorporamos el cacao

Para terminar a

- Adimos el resto de ingredientes, lo mezclaremos con el túrmix y ya lo tenemos listo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-bitter>