

Tarta Brownie de Chocolate

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Para el cremoso de chocolate y caramelo:

Manteca: 60 g

Chocolate Semiamargo: 120 g

Azucar: 180 g

Crema de leche: 240 cc

Para el relleno de brownie:

Manteca: 100 g

Azucar: 120 g

Harina: 60 g

Avellanas tostadas: 60 g

Chocolate Semiamargo: 60 g

Huevos: 90 g

Para la masa sablee:

Yemas: 3 Unidades

Ralladura de 1/2 limón: 1/2 Unidad

Harina 0000: 250 g

Manteca pomada: 150 g

Azucar impalpable: 100 g

Preparación de la Receta

Para la masa sablee

- Batimos 150 g de *manteca* pomada con 100 g de azúcar impalpable, trabajamos hasta que esté cremosa y perfumamos con ralladura de $\frac{1}{2}$ *limón*
- Luego, agregamos 3 yemas, continuamos trabajando la masa e incorporamos 250 g de *harina*.
- Tomamos la masa y la envolvemos en film
- Llevamos a frío.

- Rompemos la masa fría y descansada en trozos, homogeneizamos con las manos y la estiramos hasta tener un espesor de 4 mm.
- Fonzamos un aro de 24 cm con la masa estirada
- Picamos con un tenedor y cubrimos con el relleno
- Cocinamos en el horno a 175° durante 40 minutos

Para el relleno de brownie

- Volcamos 100 g de *manteca* sobre 60 g de **chocolate** semiamargo derretido y fundimos a baño de maría.
- Retiramos del fuego.
- Por otro lado, mezclamos 120 g de azúcar con 90 g de huevos
- Incorporamos la preparación de *chocolate* fundido y unimos bien.
- Añadimos 60 g de *harina* y 60 g de avellanas tostadas.

Para el cremoso de chocolate y caramelo

- Hacemos un caramelo a seco con 180 g de azúcar
- Obtenido un caramelo dorado retiramos del fuego e incorporamos 240 g de *crema* y mezclamos hasta fundir bien el caramelo.
- Pasamos la mitad de la preparación a un bowl y añadimos 120 g de *chocolate* semiamargo
- Fundimos el *chocolate* y le sumamos el resto de la *crema* de caramelo
- Revolvemos hasta obtener una *crema* de *chocolate* homogénea
- Por último, agregamos 60 g de *manteca*
- Unimos y llevamos a frío.

Para el armado

- Colocamos un disco de *chocolate* sobre la tarta y decoramos con el cremoso de *chocolate* y el caramelo
- Terminamos con avellanas pasadas por polvo de oro.
- Servimos

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