

Tarta caliente de chocolate con helado de crema

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Azúcar: 60 grs.

Manteca: 125 g

Harina: 250 grs.

Huevo: 1 Unidad

Relleno

Chocolate cobertura: 200 g

Manteca: 50 g

Crema de leche: 100 cc

Naranja: 1 Unidad

Huevos: 2 Unidades

Triple-Sec: 25 cc

Azúcar impalpable: 100 g

Varios

Hojas de menta: Cantidad necesaria

Helado de crema: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

- En un bol mezclar la *manteca* en pomada con el azúcar
- Agregar el *huevo* y por último la *harina*
- Amasar para obtener una masa homogénea
- Reservar en la heladera.
- Luego estirar la masa hasta $\frac{1}{2}$ cm de espesor y forrar pequeños moldes de aproximadamente 6 a 8 cm de diámetro
- Hornear a 180°C hasta que esté precocida (cocción a blanco)
- Retirar y rellenar
- Regresar al horno nuevamente y continuar la cocción por espacio de 8 minutos aproximadamente.

Relleno

- Hervir la **crema** de leche y volcarle el **chocolate** cobertura previamente picado y la *manteca*
- Incorporar el *jugo* de *naranja*, juliana de la corteza de *naranja*, el triple sec, los 2 huevos y el azúcar impalpable
- Integrar bien.

Presentación

- Servir tibia acompañada de una bocha de helado de *crema* y hojitas frescas de *menta*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-caliente-de-chocolate-con-helado-de-crema>