Tarta caliente de chocolate con helado de crema



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Azucar: 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
Azucar 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 ½ cm de espesor y forrar pequeños moldes de aproximadamente 6 a 8 cm de diámetro
- Hornear a 180ºC 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