Tarta de Arándanos y Chocolate

Tiempo de preparación: 240 Min

Ingredientes

Baño

Azucar: 180 grs
Crema de leche: 120 grs
Agua: 35 cc
Cacao Amargo: 60 grs
Agua: 150 cc
Gelatina sin sabor: 7 grs

Cremoso

Leche: 200 cc
Chocolate: 200 grs
Agua: 35 cc
Yemas: 80 grs
Azucar: 20 grs
Crema de leche: 200 grs
Gelatina sin sabor: 7 grs

Masa

Azucar impalpable: 80 grs
Cacao Amargo: 20 grs
Harina de almendras: 30 grs
Manteca: 120 grs
Harina: 180 grs
Huevos: 50 grs
Sal: 1 Pizca

Terminación

Arándanos: 100 grs

Preparación de la Receta

Masa

- Trabajar en batidora con lira *manteca*, azúcar impalpable, *harina* de almendras, *huevo* y cacao hasta cremar.
- Añadir *harina* tamizada y cuando estén unidos los ingredientes envolver en papel film y llevar a heladera 120 minutos.
- Cortar tiras de la altura de la cintura de los moldes individuales y fonzar la circunferencia de cada aro o molde sin base.
- Cocinar a 180 °C en horno a blanco con peso por 15 minutos.
- Reservar.

Cremoso

- Calentar leche y *crema* hasta llegar al primer hervor.
- En un bol mezclar yemas, azúcar y volcar, sin dejar de revolver, la leche y *crema* calientes.
- Retornar la preparación a la olla al fuego y cocinar suavemente sin dejar de revolver hasta que la preparación nape la cuchara.
- Agregar esta mezcla sobre un bol con la *gelatina* hidratada con el agua y mezclar bien hasta fundir la *gelatina* hidratada.
- Añadir el **chocolate** con leche, mezclar hasta fundir el **chocolate**.
- Volcar sobre una placa forrada con papel film y llevar a frío.
- Cortar semicírculos del diámetro de los moldes y bañar con el baño finamente.

Baño

- Calentar agua, *crema* de leche, azúcar, cacao y llevar la preparación hasta alcanzar los 103 °C .
- Volcar la preparación sobre un bol con la *gelatina* hidratada con el aguay mezclar hasta fundir.
- Mantenerlo a 30 °C para usar.

Armado

- Colocar los aros de masa cocida con los semicírculos de relleno bañados en su interior de manera vertical y decorar con cubos de masa y **arándanos**.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-arandanos-y-chocolate