

Tarta de Chocolate, Avellanas y Chantilly

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Huevo: 1 Unidad

Cacao: 20 grs.

Sal fina: 1/2 cda.

Ralladura de 1 limón: 1 unidad

Avellanas en polvo: 30 grs.

Harina: 230 grs.

Azucar impalpable: 100 grs.

Manteca: 150 grs.

Crema de chocolate

Agua: 15 c.c.

Crema de leche: 320 grs.

Chocolate: 150 grs.

Gelatina sin sabor: 3 grs.

Relleno

Avellanas: 200 grs.

Chocolate con leche: 80 grs.

Miel: 60 grs.

Glucosa: 2 cdas.

Azucar: 140 grs.

Crema de leche: 180 grs.

Sal en escamas: 1/2 cda.

Preparación de la Receta

Masa

- Batir con lira la *manteca* con el azúcar y la sal.
- Perfumar con ralladura de *limón* y agregar *huevo* y las avellanas en polvo.
- Incorporar un puñado de *harina* hasta integrar y luego el resto.
- Formar una masa sin trabajarla demasiado.
- Cubrir con film y enfriar una hora antes de utilizar.
- Estirar de 3 o 4 mm y fonzar un molde rectangular.
- Hornear a 160 °C a cocción completa (15 minutos)

Relleno

- Hacer caramelo con la glucosa y el azúcar
- Desglasar con la *crema*.
- Mezclar en un bol el caramelo con las avellanas, la miel y la sal.
- Volcar sobre la tarta cocida.
- Enfriar y decorar con la *crema* de **chocolate**.

Crema de chocolate

- Calentar la *crema* en una *cacerola* y volcar sobre el *chocolate*.
- Unir *gelatina* con la *gelatina* hidratada con el agua y mezclar hasta fundir.
- Procesar con mixer y llevar a heladera durante una noche.
- Al día siguiente montar en batidor y utilizar.

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