Tarta de chocolate con fresas y rosas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Mermelada de fresas y rosas

Limon: 1/2 Unidad
Azucar: 400 grs.
Fresas: 500 grs.
Pétalos de rosas deshidratadas: 14 g

Pasta sablé

Manteca: 250 g
Harina: 500 grs.
Azucar impalpable: 125 grs.
Huevos: 60 grs.
Sal: 6 g

Trufa de chocolate

Manteca: 55 g
Vainas de vainilla: 1 Unidad
Chocolate negro: 300 g
Crema de leche: 240 grs.

Varios

Cacao en Polvo: Cantidad necesaria
Pétalos de rosas: Cantidad necesaria
Frutillas: 10 Láminas

Virutas de chocolate

Cobertura de chocolate negro fundido: 100 g

Preparación de la Receta

Pasta sablé

- En una batidora mezcle la *manteca* junto con el azúcar y la sal
- Bata hasta integrar
- Incorpore luego los huevos de a poco y el *harina*
- Bata solo unos segundos, hasta integrar los ingredientes.
- Estire la masa llegando a un grosor de 1 ½ cm, tape y lleve a la heladera durante 24 horas.
- Retire de la heladera, estire nuevamente con un palo dejando un grosor de 2mm.
- Coloque un aro de 16cm de diámetro por 2cm de alto sobre una placa para horno.
- Luego forre el aro con la masa, pínchela con un tenedor y tape con un papel, encima de este incorpore peso con semillas, garbanzos, etc, para que la masa no se levante.
- Cocine en horno a 160ºC.

Mermelada de fresas y rosas

- Corte las fresas en pequeños dados.
- Colóquelas en un bowl junto con el azúcar y mezcle
- Añada el *jugo* y el *limón* y deje macerar durante 1 hora.
- Incorpore luego los pétalos de rosas, cubra con film y deje macerar durante 12 horas.
- Luego de la maceración, cocine a fuego fuerte durante 15 minutos.

Trufa de chocolate

- Coloque la *crema* de leche en un bowl y caliente en el microondas hasta el primer hervor
- Añada el interior y la vaina de vainilla
- Deje infusionar durante 5 minutos
- Funda la cobertura de **chocolate**.
- Retire luego la vaina de vainilla y vierta la *crema* de leche sobre la cobertura fundida
- Mezcle bien.
- Añada luego la *manteca* y bata con una batidora hasta obtener una textura lisa.

Armado

- Vierta la mermelada en la base de la tarta y sobre esta añada la trufa de *chocolate*.
- Coloque en un plato y lleve a la heladera durante unos minutos.

Virutas de chocolate

- Funda el *chocolate*.
- Vierta una capa de *chocolate* sobre la mesada y con la ayuda de una espátula estírelo bien fino.
- Deje enfriar y con la espátula raspe el *chocolate* formando las virutas.

Presentación

- Coloque las virutas sobre la tarta y espolvoree con cacao en polvo.
- Decore con gajos de frutillas y pétalos de rosas.

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