Tarta de Chocolate Fundido

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cacao en Polvo: c/n
Chocolate con leche: 200 Gramos
Huevos: 6 Unidades
Mantequilla: 225 Gramos
Canela en rama: c/n
Chocolate negro: 250 Gramos
Naranjas: 2 Unidades
Sal en escamas: c/n

Trufa de chocolate blanco

Chocolate blanco: 100 Gramos
Vaina de vainilla: 2 Unidades
Nata: 100 miliitros

Preparación de la Receta

- Fundir el **chocolate** con la *mantequilla* al baño maría y dejar que se enfríe la mezcla
- Montar los huevos hasta que tripliquen su tamaño.
- Mezclar los huevos en el *chocolate* con movimientos envolventes
- Añadir unas escamas de sal a la mezcla.
- Introducir en un molde de unos 20 cm con papel de horno en la base y los laterales y bien enmantequillado
- Cocinar en el horno durante 15 minutos a 220 ºC.
- Retirar la tarta y reservar en la nevera para que se enfríe.

Trufa de chocolate blanco

- Calentar la *nata* con el *chocolate* y la vainilla
- Dejar enfriar y montar.

Armado

- En un cazo poner el *zumo* de las dos naranjas y la canela a fuego lento hasta conseguir un sirope.
- Desmoldar y decorar con cacao en polvo y acompañar con la trufa de *chocolate* blanco

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