

Tarta de chocolate negro

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Manteca: 250 g

Chocolate de cobertura: 300 g

Harina: 50 g

Azúcar: 80 g

Huevos: 5 Unidades

Levadura: 5 g

Para la cobertura

Nata/crema líquida o leche: 125 g

Chocolate negro: 150 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Llevamos al fuego una *cacerola* y derretimos la *manteca*
- Cuando empiece a estar fundida, incorporamos el **chocolate** y esperamos a que todo esté bien derretido
- Vigilamos para que no se queme el *chocolate*
- Mientras, vamos separando las yemas de las claras

Para continuar

- Mezclamos el azúcar con las yemas y batimos con ayuda de unas varillas hasta *blanquear* las yemas
- Por otro lado, tamizamos la *harina* junto a la *levadura*
- Una vez que el *chocolate* esté derretido, lo dejamos atemperar y mezclamos con las yemas blanqueadas
- Revolvemos hasta obtener una mezcla homogénea
- Precalentamos el horno a 130°C.
- Después, mezclamos la *harina* y la *levadura* con la mezcla de *chocolate*.
- Seguidamente, montamos las claras y las incorporamos al *chocolate* con movimientos envolventes

- Una vez que tengamos todo bien mezclado, disponemos la masa en un molde previamente enmantecado
- Horneamos a 130°C durante 1 hora
- Mientras tanto, en una *cacerola* al fuego, mezclamos el *chocolate* negro con la nata/crema líquida hasta obtener una textura cremosa
- Cuando la tarta esté lista, la cubrimos con la cobertura de *chocolate*.
- Luego decoramos con los frutos rojos y ¡lista para servir!

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