

Tarta de chocolate negro

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Manteca: 250 g

Chocolate de cobertura: 300 g

Harina: 50 g

Azucar: 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