

Tarta de Chocolate por Yvette y Denise Hakim

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Decoración

Bombones de chocolate rellenos: c/n

Confites de chocolate: c/n

Ganache

Chocolate: 600 Gramos

Crema de leche: 460 c.c.

Manteca: 60 Gramos

Masa sablée

Azúcar impalpable: 100 Gramos

Harina de trigo: 250 Gramos

Huevo: 1 unidad

Margarina: 150 Gramos

Preparación de la Receta

Masa

- Procesar *harina*, *margarina* fría en cubos, *huevo* y azúcar impalpable hasta formar un bollo.
- Dejar reposar en heladera por 1 hora.
- Estirar con palote y fonzar un molde de tarta enmantecado.
- Con la masa que no se use cortar galletas con molde (en este caso forma de estrella)
- Cocinar el molde y la tarta a 180° C por 15 minutos.

Ganache

- En una olla pequeña fundir *crema*, *manteca* y cuando comience a burbujear en los bordes agregar la *crema* caliente a un bowl con el **chocolate**.
- Dejar reposar por 2 minutos y mezclar fundiendo el *chocolate*.

Armado

- Agregar la ganache a la masa cocida y llevar a heladera hasta que tome cuerpo.
- Decorar con confites, bombones y galletas de masa sablee.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-chocolate-por-ivette-y-denise-hakim>