Tarta de Chocolate por Osvaldo Gross



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Crema de queso

Azucar: 70 grs
Yemas: 3 Unidades
Jugo De Pomelo: 2 cdas
Chocolate blanco: 100 grs
Crema de leche: 120 grs
Queso Crema: 240 grs

Decoración

Cáscara de naranja confitada: c/n

Ganache

Chocolate Semiamargo: 200 grs
Crema: 170 grs
Manteca: 50 grs
Glucosa: 30 grs

Masa

Almendras en polvo: 40 grs
Azucar impalpable: 120 grs
Limón para su ralladura: 1 unidad
Harina: 250 grs
Manteca: 125 grs

Preparación de la Receta

Masa

- Batir con lira la *manteca* con el azúcar y perfumar con ralladura de *limón*.
- Agregar el *huevo* y las almendras en polvo.
- Incorporar un puñado de *harina* y luego el resto.
- Formar una masa sin trabajarla demasiado.
- Cubrirla con film y dejar reposar por una hora en frío.
- Estirar de 3 mm, fonzar los moldes.

Ganache

- Calentar *crema* y glucosa.
- Agregar **chocolate**, *manteca* y mezclar hasta fundir.
- Procesar con mixer y reservar.

Crema de queso

- Mezclar en un bol *chocolate* blanco fundido, azúcar, yemas, *crema* de leche, queso *crema* y *jugo* de *pomelo*.

Armado

- Colocar en la base de los moldes fonzados gajos de *pomelo* cocidos en *almibar*.
- Rellenar cada molde con la *crema* de queso y cocinar en horno a 180 °C por 20 minutos aproximadamente.
- Decorar con la ganache reposada por 8 horas.

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