

Tarta de chocolate y blanco y confitura de frambuesas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cobertura

Leche: 125 g

Glucosa: 25 grs.

Chocolate blanco picado: 300 g

Gelatina sin sabor: 4 grs.

Confitura

Azucar: 200 grs.

Frambuesas Frescas: 250 g

Masa

Manteca: 150 g

Harina: 300 grs.

Azucar impalpable: 100 grs.

Huevo: 1 Unidad

Sal: Una pizca

Relleno

Azucar: 150 grs.

Huevos: 4 Unidades

Leche: 200 g

Ralladura de lima: 1/2 Unidad

Crema de leche: 300 grs.

Chocolate blanco picado: 100 g

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque en la procesadora el azúcar impalpable junto con la *harina*, la sal, la *manteca* y el *huevo*
- Procese hasta unir los ingredientes.
- Retire de la procesadora, coloque sobre la mesada y termine de unir con las manos
- Tape con papel film y deje reposar en la heladera durante 1 hora
- Retire de la heladera y estire con un palote.
- Corte la masa y forre las tarteletas previamente enmantecadas y enharinadas
- Lleve nuevamente a la heladera y deje descansar durante 30 minutos
- Pinche las tarteletas con un tenedor y blanquee en horno a 180°C durante 10 minutos.

Confitura

- Coloque en un bowl las frambuesas junto con el azúcar
- Deje macerar durante 12 horas.
- Coloque luego las frambuesas con su *jugo* en una olla y cocine a fuego mínimo durante 2 horas, hasta que el *almíbar* tome consistencia
- Luego retire.

Relleno

- Coloque en una olla la leche junto con la *crema* de leche y la mitad de azúcar
- Cocine a fuego medio y retire en el primer hervor.
- Coloque el **chocolate** picado en un bowl junto con la ralladura de lima
- Vierta encima la preparación caliente y deje fundir el *chocolate*, luego mezcle y agregue el resto de azúcar y los huevos previamente disueltos.

Cobertura

- Hidrate la *gelatina*.
- Coloque en una olla la glucosa junto con la leche
- Cocine hasta el primer hervor.
- Coloque el *chocolate* en un bowl y vierta encima la leche caliente
- Mezcle hasta fundir completamente el *chocolate* e incorpore luego la *gelatina*.
- Lleve a baño maría inverso durante unos minutos mientras mezcla continuamente.

Armado

- Coloque en la base de las tarteletas confitura y luego el relleno
- Cocine en horno a 160°C durante 20 minutos aproximadamente.
- Una vez cocidas las tarteletas báñelas con la cobertura y lleve a la heladera durante 1 hora.

Presentación

- Decore las tarteletas con hilos de caramelo y frambuesas.