

Tarta de chocolate y durazno

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Para decorar:

Azucar glasé:

Menta:

Frutos secos triturados:

Para el relleno:

Chocolate cobertura: 300 g

Crema: 300 g

Mermelada De Durazno: 100 g

Durazno en almíbar: 1 Lata

Para la base:

Azucar: 75 g

Harina repostería: 240 g

Cacao en polvo sin azúcar: 20 g

Sal: 1 Pizca

Huevo mediano: 1 Unidad

Mantequilla/ manteca pomada: 125 g

Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno a 180°C.

Para comenzar

- Mezclamos la mantequilla/manteca, el *huevo* y el azúcar a penas en una batidora
- Luego, incorporamos la *harina* y el cacao tamizados junto la pizca de sal.

- Continuamos batiendo y cuando esté retiramos la masa y terminamos de amasarla sobre una superficie plana espolvoreada con *harina*
- Cuando la masa haya tomado la elasticidad suficiente la estiramos con un palo de amasar y la disponemos en un molde rectangular engrasado.
- La horneamos durante 15 minutos a 180°C y la dejamos enfriar
- Mientras tanto, vamos a preparar una ganache calentando la *crema* y vertiéndola sobre el **chocolate** cortado en trozos
- Mezclamos para que ambos ingredientes se unan y le añadimos
- Un chorrito de aceite de oliva
- Reservamos.
- Escurrimos el **durazno** y lo cortamos láminas
- Reservamos

Para el armado

- Colocamos una capa de mermelada en la base
- Luego una capa de duraznos y por último la ganache
- Decoramos con un polvo de frutos secos, dejamos enfriar en la nevera y servimos.

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