Tarta de Chocolate y Frutos Rojos

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Para el curd de maracuyá:

Frutillas: Cantidad necesaria
Huevo: 1 Unidad
Yemas: 4 Unidades
Gajos de pomelo: Cantidad necesaria
Moras: Cantidad necesaria
Jugo de maracuyá: 100 cc
Manteca: 120 g
Azucar: 150 g
Agua: 35 cc
Gelatinas s/sabor: 7 g
Pulpa de mango: 50 g

Para la masa:

Huevo: 1 Unidad
Cacao Amargo: 30 g
Harina: 320 g
Sal: 1/2 cda
Azucar impalpable: 130 g
Esencia de vainilla: Cantidad necesaria
Manteca pomada: 200 g
Almendras en polvo: 50 g

Preparación de la Receta

Para la masa sablee de cacao

Para empezar

- Colocamos 200 g de *manteca* pomada, 130 g de azúcar impalpable, 30 g de cacao amargo y esencia de vainilla en una batidora y trabajamos bien la mezcla.

- Agregamos 1 *huevo*, 50 g de almendras en polvo y 320 g de *harina* con ½ cucharadita de sal y continuamos trabajando enérgicamente
- Envolvemos en film y llevamos a frío.

Para el curd de maracuyá

- En bowl, mezclamos 150 g de azúcar, 1 *huevo*, 4 yemas, 100 cc de *maracuyá* y 50 g de pulpa de mango.
- Llevamos todo al fuego en una olla y cocinamos sin dejar de revolver hasta espesar.
- Cuando esté listo, pasamos por un *tamiz* y unimos con *gelatina* hidratada con agua
- Incorporamos 120 g de *manteca* y mezclamos bien toda la preparación.
- Estiramos la masa de 3 mm y la colocamos en moldes individuales.
- Luego, picamos con un tenedor la base de la moldes con masa y cocinar a cocción total a 180 °.
- Desmoldamos, rellenamos con la *crema* de *maracuyá* y llevamos a frío.
- Cuando las tarteletas hayan enfriado, decoramos con moras, *arándanos*, frutillas y gajos de *pomelo* rosado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-chocolate-y-frutos-rojos