

Tarta de chocolate y jengibre con salsa de café

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Huevo: 1 Unidad

Sal: Una pizca

Azucar impalpable: 90 grs.

Harina 0000: 260 grs.

Manteca fría: 140 grs.

Cacao: 20 g

Relleno

Manteca: 60 g

Chocolate semi amargo: 300 g

Azucar: 1 Taza

Jengibre raiz: 1 Unidad

Crema de leche: 250 grs.

Salsa de café

Yemas: 4 Unidades

Azucar: 120 grs.

Granos de café tostados: 1 cda.

Crema de leche: 150 grs.

Leche: 150 g

Varios

Helado de crema: A gusto

Nueces: A gusto

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque en la procesadora el azúcar impalpable junto con la *harina* previamente tamizada, el cacao, 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. Cubra con papel film y deje reposar en la heladera durante 1 hora. Retire de la heladera y estire con un palote.
- Forre un molde con la masa y retire el excedente. Lleve nuevamente a la heladera y deje descansar durante 20 minutos.
- Pinche la masa con un tenedor y blanquee en horno a 180°C durante 10 minutos.

Relleno

- Pique bien fino el **chocolate** y reserve en un bowl.
- Coloque la *crema* de leche en una olla y lleve a fuego.
- Una vez que la *crema* de leche rompa el hervor vierta sobre el *chocolate*, deje reposar unos minutos luego agregue la *manteca* de a poco y mezcle para terminar de fundirlo.
- Lleve una olla a fuego y coloque el azúcar, cubra con agua y cocine hasta formar un *almíbar*.
- Con la ayuda de una cuchara pele el **jengibre**, luego corte en fina juliana.
- Una vez que el *almíbar* rompa el hervor agregue el *jengibre*, lleve a fuego mínimo y cocine durante 20 minutos aproximadamente.
- Añada el *jengibre* confitado al *chocolate*, mezcle bien.

Salsa de café

- Vierta en una olla la leche junto con la *crema* de leche y lleve a fuego, una vez que rompa el hervor agregue los granos de **café** tostados y realice una infusión.
- Coloque en un bowl las yemas junto con el azúcar y mezcle, luego añada la infusión de *café* y lleve nuevamente a fuego y cocine durante 2 minutos aproximadamente. Retire del fuego, cuele y deje entibiar.

Armado

- Vierta el relleno sobre la masa y deje reposar en la heladera durante 1 hora aproximadamente.
- Corte la tarta en porciones.
- Sirva en un plato una porción de la salsa de *café* y encima coloque una porción de la tarta.

Presentación

- Decore con nueces y granos de *café*.
- Acompañe con helado de *crema*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-chocolate-y-jengibre-con-salsa-de-cafe>