# 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 180ºC 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**