Tarta de chocolate y mango



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Base 1

Azucar: 150 grs.
Agua: 100 cc
Yemas: 5 Unidades

Base 2 (merengue italiano)

Chocolate amargo: 200 g
Azucar: 120 grs.
Glucosa: 1 cda.
Claras: 2 Unidades
Agua: 2 cdas.

Mangos caramelizados

Manteca: 30 g
Azucar: Cantidad necesaria
Mangos: 2 Unidades

Masa

Sal Marina: A gusto
Manteca blanda: 60 grs.
Agua: Cantidad necesaria
Azucar: 60 grs.
Harina: 125 grs.
Yema: 1 Unidad
Chocolate semi amargo derretido: 30 g
Cacao Amargo: 15 grs.

Mousse

Crema de leche: 300 cc

Puré de frutas

Menta fresca picada: Cantidad necesaria
Damascos secos hidratados: 2 Unidades
Mango maduro: 1 Unidad

Varios

Salsa de chocolate:
Cacao: Cantidad necesaria
Avellanas bañadas en caramelo:
Menta: Hojas
Salsa de caramelo:

Preparación de la Receta

Masa

- Tamice los ingredientes secos (*harina*, el cacao, la sal y una cucharada de azúcar)
- En una batidora coloque la *manteca* y el azúcar a batir hasta lograr una *crema*.
- Agregue el **chocolate** derretido y la yema.
- Luego incorpore los ingredientes secos y un poco de agua si es necesario
- Cubra con papel film y deje reposar en la heladera por 30 minutos.
- Retire espolvoree con *harina* y estire.
- En moldes previamente enmantecados coloque la masa, coloque dentro un papel aluminio con porotos.
- Lleve al horno a 180° por 8 minutos.

Puré de frutas

- Hidrate los damascos secos con agua caliente y corte en cubos.
- Pique la *menta*.
- Procese el mango y tamice.
- Agregue los damascos hidratados, la *menta* y procese.

Base 1

- En una olla coloque el azúcar y el agua para realizar un *almíbar* claro, punto bolita y retire.
- Bata las yemas a blanco e incorpore el *almíbar* a las yemas, en forma de hilo.
- Lleve a baño maría por 5 minutos batiendo hasta espesar.
- Retire del fuego y siga batiendo hasta que enfríe
- Reserve.
- En un bowl mezcle con el puré de frutas.

Base 2 (Merengue italiano)

- Prepare un *almíbar* con agua, azúcar y glucosa.
- Incorpore el *almíbar* a las claras batidas en forma de hilo y siga batiendo hasta que enfríe.
- Derrita el *chocolate* a baño maría.
- Bata la *crema* de leche.
- Incorpore al merengue italiano el *chocolate* derretido

Mousse

- Mezcle la base 1 con la base 2 y por último agregue la *crema* de leche batida.
- Reserve en la heladera por 3 horas.

Mangos caramelizados

- Pele y corte los mangos en láminas.
- En una sartén con *manteca* coloque los mangos y espolvoree con azúcar.
- Deje caramelizar.

Presentación

- En un plato coloque la tarta de *chocolate*, rellene con la *mousse* de *chocolate* y los mangos caramelizados rocíe con la salsa de caramelo y salsa de *chocolate*
- Decore con *menta*, una *avellana* bañada en caramelo y espolvoree con cacao.

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