Tarta de chocolate y naranjas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Huevo: 1 Unidad
Azucar: 100 grs.
Cacao Amargo: 2 cdas.
Manteca pomada: 200 grs.
Harina 0000: 300 g

Relleno

Huevo: 1 Unidad
Yemas: 2 Unidades
Crema de leche: 300 cc
Chocolate negro: 300 g
Ralladura de naranja: 1 Unidad

Salsa

Limon: 1 Unidad
Azafrán: 1 Cápsula
Azucar: 150 grs.
Naranjas: 2 Unidades

Varios

Cacao: Cantidad necesaria
Helado de crema: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque en un bowl la *manteca* junto con el azúcar y mezcle.

- Añada el *huevo* y mezcle
- Luego incorpore el *harina* y el cacao previamente tamizado.
- Mezcle suavemente hasta integrar los ingredientes, luego una con las manos.
- Envuelva la masa en papel film y lleve a la heladera durante 1 hora.
- Retire la masa de la heladera, espolvoree la mesada con *harina* y con la ayuda de un palo estírela dejándola bien fina y pareja.
- En un molde previamente enmantecado y enharinado coloque la masa dejando los bordes y retirando el excedente.
- Tape con papel aluminio y coloque peso encima de este (arroz, garbanzos, etc. crudos)
- Lleve a horno moderado durante 10 minutos hasta *blanquear*.

Relleno

- Vierta la *crema* de leche en una olla y lleve a fuego suave.
- Pique el chocolote y colóquelo en un bowl.
- Una vez que la *crema* rompa el hervor viértala sobre el **chocolate**
- Deje fundir el *chocolate* y luego mezcle.
- Una vez tibio añada la ralladura de *naranja*, las yemas y el *huevo*
- Mezcle bien.

Salsa

- Pele las naranjas retirando toda la parte blanca y corte en gajos
- Reserve
- Exprima las naranjas y el *limón*.
- Coloque en una olla el azúcar junto con el agua y lleve a fuego medio para preparar el caramelo, incorpore luego el *jugo* exprimido
- Cocine unos segundos, añada los gajos de *naranja* y el *azafrán*.

Armado

- Coloque el relleno sobre la masa blanqueada.
- Lleve a horno suave durante unos minutos hasta que la *crema* coagule
- Retire, deje enfriar y lleve a la heladera.

Presentación

- Corte en porciones, coloque una bocha de helado encima, la salsa de cítricos y espolvoree con cacao en polvo.

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