

Tarta de chocolate, yogurt y fresas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crumble de chocolate

Manteca: 125 g

Azucar: 175 grs.

Polvo de Almendras: 140 grs.

Bicarbonato De Sodio: 1 grs.

Ralladura de limón: 1/2 Unidad

Harina: 115 grs.

Cacao Amargo: 25 grs.

Flan de yogurt al limón

Ralladura de limón: 1/2 Unidad

Huevos: 100 grs.

Yogurt Natural: 250 g

Azucar: 60 grs.

Fresas pochadas

Fresas: 500 grs.

Azucar: 100 grs.

Pasta sablé al cacao

Huevos: 75 grs.

Harina: 465 grs.

Manteca pomada: 250 grs.

Cacao Amargo: 35 grs.

Sal: 5 g

Azucar impalpable: 125 grs.

Preparación de la Receta

Pasta sablé al cacao

- En un bowl bata ligeramente la *manteca* pomada con el azúcar impalpable.
- Incorpore los huevos poco a poco sin dejar de batir hasta obtener consistencia cremosa.
- Agregue la *harina* tamizada con el cacao y termine de batir.
- Disponga entre dos film, estire con un palote y lleve a la heladera durante 12 horas.
- Estire hasta alcanzar un espesor de 3 mm y forre moldes cuadrados de 18 cm de lado.
- Coloque una lámina de papel *manteca* y un peso encima (legumbres).
- Cocine en el horno precalentado a 160° C durante 10 minutos.

Crumble de chocolate

- En un bowl mezcle la *manteca* y el azúcar hasta obtener una preparación granulada.
- Añada el polvo de *almendra*, *harina*, cacao en polvo y el polvo de hornear tamizados.
- Extienda en una placa y reserve en el frío durante 12 horas.
- Pase por la máquina trituradora de carne o bien corte en cubos pequeños.

Fresas pochadas

- Corte las fresas limpias en cuartos y disponga en un bowl.
- Agregue el azúcar y deje macerar hasta que las fresas desprendan líquido.
- Coloque en una sartén y deje cocinar hasta que alcance el hervor.
- Deje bajar la temperatura y lleve a la heladera durante 12 horas
- Escorra antes de utilizar.

Flan de yogurt al limón

- En un bowl combine el yogurt, la ralladura de *limón*, los huevos y el azúcar.
- Utilice de inmediato para fondos de tartas.

Armado

- En la base de la masa coloque las fresas, bañe con el flan de *limón* y lleve al horno precalentado a 160° C hasta que el flan se coagule.
- Cubra completamente con el *crumble* y lleve al horno a 160° C durante 20 a 25 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva la tarta en una fuente, espolvoree con cacao en polvo y decore con fresas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-chocolate-yogurt-y-fresas>