

# Tarta de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Crema chantilly con chocolate

Chocolate semi amargo: 50 g

Crema de leche: 200 cc

### Masa

Huevos: 2 Unidades

Manteca: 120 g

Azucar impalpable: 3 cdas.

Harina 0000: 250 g

### Relleno

Licor de naranjas: 1 cda.

Huevos: 2 Unidades

Chocolate semi amargo: 250 g

Crema de leche: 250 cc

### Salsa de naranja

Jugo de Naranja: 2 Unidad

Azucar: 2 cdas.

Almidón de Maíz: 1 cda.

## Preparación de la Receta

### Masa

- Trabaje la *harina* con la *manteca* fría hasta obtener una consistencia arenosa.
- Incorpore el azúcar, los huevos y termine de mezclar hasta unir los ingredientes.
- Envuelva con un film y deje reposar en la heladera durante 30 minutos.

- Estire la masa, forme un disco de 3 mm de espesor y forre un molde para tarta de 24 a 28 cm de diámetro.
- Recorte los excedentes de masa, pinche la superficie con un tenedor, cubra con un papel aluminio y coloque un peso encima (porotos)
- Cocine en el horno precalentado a 180° C durante 3 a 4 minutos.

## Relleno

- Pique el **chocolate** y reserve.
- En una *cacerola* lleve la *crema* de leche a hervor.
- Incorpore el *chocolate*, retire del fuego y mezcle hasta que el *chocolate* se funda.
- En un bowl disponga el *licor*, la *crema* con el *chocolate*, los huevos y mezcle bien.
- Vierta dentro de la tarta y lleve al horno precalentado a 140/150° C durante 7 a 8 minutos aproximadamente

## Salsa de naranja

- Disuelva el almidón de maíz con un poco de agua fría
- En una *cacerola* caliente el *jugo* de *naranja* con el azúcar hasta alcanzar el hervor.
- Incorpore el almidón de maíz y revuelva hasta que espese ligeramente.

## Crema chantilly con chocolate

- Bata la *crema* de leche a punto chantilly.
- Incorpore el *chocolate* picado antes de servir.

## Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de tarta, rocíe los bordes con la salsa y corone con la *crema* chantilly.

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