Tarta de crema



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de chocolate

Rhum: 2 cdas.
Fecula De Maiz: 20 grs.
Leche: 1 Taza
Huevo: 1 Unidad
Azucar: 2 cdas.
Chocolate amargo: 1 Barritas

Masa bomba

Manteca: 25 g
Huevos: 2 Unidades
Harina: 1 Taza
Sal: 1 cdita.
Agua: 1 Taza

Masa suave

Manteca: 50 g
Ralladura de limón: 1 Unidad
Huevo: 1 Unidad
Azucar: 50 grs.
Crema de leche: Cantidad necesaria
Sal: 1 cdita.
Polvo de hornear: 1 cdita.
Harina: 150 grs.

Preparación de la Receta

Masa bomba

- En una olla coloque el agua junto con la *manteca* y la sal y lleve a hervor.
- Cuando hierva, retire del fuego y agregue el *harina* de una sola vez y revuelva bien.

- Vuelva al fuego y siga revolviendo
- Cuando se desprende de la *cacerola* está listo.
- Deje entibiar.
- Añada los huevos de a uno revolviendo hasta integrar la masa.
- Coloque la mezcla dentro de una manga con *boquilla* rizada y reserve.

Masa suave

- Mezcle el *harina* con el polvo de hornear, la sal y la ralladura de *limón*.
- Coloque sobre la mesada, añada la *manteca*, el azúcar y mezcle rápidamente con las manos hasta formar una arenilla.
- Haga una corona con los ingredientes y coloque un *huevo* en el centro
- Mezcle hasta lograr una masa suave.
- Si falta líquido añada **crema** de leche.

Armado

- Corte en porciones la masa suave y coloque sobre un molde de tarta emantecado y enharinado.
- Con las manos extienda en forma prolija sobre la base de la tarta
- Coloque la masa bomba con la manga sobre la masa suave formando una flor.
- Pinche la masa suave y lleve a horno a 180° durante 20 a 25 minutos.

Crema de chocolate

- Coloque la leche junto con el *chocolate* al fuego y revuelva hasta que el *chocolate* se derrita.
- Aparte, mezcle el azúcar junto con la fécula y los huevos y bata bien.
- Agregue el *chocolate* caliente a la mezcla anterior y bata hasta integrar.
- Vuelva a la *cacerola* y vuelva al fuego revolviendo hasta que se espese evitando que se formen grumos y hasta que esté casi frío.
- Por último añada el *rhum* y conserve tibia.

Presentación

- Rellene el centro de las hojas de las flores hecha de masa bomba con la *crema* de *chocolate* tibia.
- Corte en porciones y sirva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-crema-3