Tarta de Dos Chocolates



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Armado

Almíbar de chocolate: c/n
Lajas de chocolate: c/n
Macarons: c/n
Merengues: c/n
Pionono: 1 Disco

Crema de chocolate

Leche: 80 cc
Azucar: 30 grs
Chocolate amargo al 70%: 120 grs
Yemas: 2 Unidades
Crema de leche: 100 grs

Crema de chocolate blanco

Chocolate blanco: 50 grs
Crema de leche: 250 grs
Vainilla: 1 Vaina

Masa

Azucar impalpable: 60 grs
Bicarbonato: 1 Pizca
Cacao: 30 grs
Harina: 90 grs
Manteca: 150 grs
Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

Masa

- En un bol mezclar *manteca*, sal, azúcar impalpable, cacao, bicarbonato de sodio y *harina* (todo tamizado).
- Trabajar con las manos hasta tener un arenado grueso.
- Llevar la masa a un disco de 26 cm sobre placa de silicona y aplastar con el revés de una cuchara.
- Cocinar en horno a 170 °C por 15 minutos.
- Dejar enfriar.

Crema de chocolate blanco

- Calentar *crema* de leche e infusionar con vaina de vainilla.
- Cuando la *crema* hierva volcar en un bol con el *chocolate* blanco, mezclar hasta fundir y reservar con film en contacto en heladera por 24 horas.
- Trasncurrido el tiempo batir en batidora hasta montar.
- Reservar.

Crema de chocolate negro

- En un bol mezclar *crema* de leche, leche, azúcar y yemas.
- Llevar a *cacerola* chica y calentar, sin dejar de revolver hasta que llegue a 82 °C.
- Volcar en un bol sobre el *chocolate* semi amargo y procesar con mixer.
- Tapar con film en contacto por 24 horas en heladera.

Armado

- Colocar sobre la base de cacao el disco de pionono y pincelar con *almibar* de *chocolate*.
- Decorar con la *crema* de *chocolate* blanco y negro alternando copos.
- Terminar con merenguitos y lajas de *chocolate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-dos-chocolates