Tarta de dulce de leche y chocolate



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Leche: 80 cc
Azucar: 30 g
Dulce de leche: 200 g
Crema de leche: 200 cc
Masas cocidas en moldes individuales: 6 Unidades
Manteca: 30 g
Yemas: 3 Unidades
Chocolate Semiamargo: 200 g
Ron: 50 cc
Cacao Amargo: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Para elaborar la masa foncer **ver aquí**

Para comenzar

- Llevamos a fuego *crema* de leche, azúcar y *manteca*.
- Una vez que esté caliente, agregamos leche y volcamos sobre el **chocolate** sin tocar para que se funda.
- Cuando esté derretido el *chocolate*, mezclamos bien y agregamos yemas
- Mezclamos todo bien.
- En cada masa blanqueada, hacemos una base con dulce de leche mezclado con *ron*.
- Luego, incorporamos la preparación de *chocolate* y llevamos al horno hasta coagular el relleno.
- Una vez que esté lista, decoramos con un espiral de dulce de leche, un aro de *chocolate* y espolvoreamos con cacao amargo
- Terminamos con confites de *chocolate*.

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