Tarta de Mandarinas

Ingredientes

Crema de mandarinas

Jugo de mandarina: 200 cc
Azucar: 150 grs.
Manteca fría: 300 g
Huevos: 200 grs.
Mandarinas: 50 grs de ralladura

Masa de chocolate

Huevo: 1/2 Unidad
Harina: 110 grs.
Azucar impalpable: 50 g
Cacao: 15 g
Manteca: 75 grs.
Harina de almendras: 15 g

Preparación de la Receta

Para la masa de chocolate

- Cremar en batidora 75 grs de *manteca* y 50 grs de azúcar impalpable.
- Agregar ½ *huevo*, 15 grs de *harina* de almendras.
- Incorporar por ultimo 110 grs de *harina* y 15 grs de cacao previamente tamizados.
- Estirar entre dos planchas de siliconas con la ayuda de un palote.
- Llevar al frío por 1 hora o hasta que enfríe bien.
- Forrar un molde de 12 cm con base y borde.
- Tapar con papel *manteca*, agregar peso para lograr una base chata.
- Hornear por 12 a 15 minutos a 170 grados.
- Retirar las piedras y el papel y cocinar 5 minutos más.

Para la crema de mandarinas

- Integrar en un bol 50 grs de de ralladura de *mandarina*, 200 cc de *jugo* de *mandarina*, 150 grs de azúcar y 200 grs de *huevo*.
- Calentar a baño maría sin dejar de revolver, hasta espesar.
- Enfriar en baño maría invertido.
- Incorporar 300 grs de *manteca* fría en cubos, mezclar bien.
- Procesar hasta lograr una *crema* homogénea.

Para el armado

- Retirar del molde la masa y colocar en el plato de presentación.
- Verter la *crema* sobre la masa ; enfriar en heladera.
- Decorar con hojas de *mandarina* pasadas por clara de *huevo* y por azúcar, secadas por 24 horas.

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