

Tarta de nueces y chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria

Azucar: 90 grs.

Sal: Una pizca

Cacao: 35 g

Yemas: 3 Unidades

Harina: 180 grs.

Manteca fría: 120 grs.

Mousse de yogurt

Azucar: 100 grs.

Crema de leche: 150 grs.

Claros: 2 Unidades

Yogurt Natural: 300 g

Reducción de mandarinas

Azucar: 4 cdas.

Jugo de mandarinas: 1 1/2 Taza

Relleno

JARABE DE MAIZ: 300 g

Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria

Nueces pecan: 1 1/2 Taza

Chocolate picado: 125 g

Huevos: 3 Unidades

Manteca: 2 cdas.

Azucar: 2/3 Taza

Varios

Salsa de chocolate: A gusto

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque en la procesadora la *harina* junto con el cacao, la sal, azúcar, los huevos y la esencia de vainilla, procese hasta que la masa comience a unirse, luego agregue la *manteca* fría, procese nuevamente
- Retire, una con las manos y deje reposar en la heladera durante 20 minutos envuelta en papel film.
- Estira la masa y forre los moldes individuales, deje reposar en la heladera durante 20 minutos
- Pinche la masa con un tenedor y cocine en horno a 180°C durante 12 minutos aproximadamente.

Mousse de yogurt

- Escurra el yogurt durante toda una noche.
- Coloque en una olla el azúcar y cubra con agua, cocine hasta formar un *almíbar*.
- Bata las claras a temperatura ambiente a punto nieve, agregue luego el *almíbar* en forma de hilo mientras sigue batiendo hasta enfriar la preparación.
- Incorpore una vez frío el yogurt y la *crema* de leche montada, mezcle bien.

Relleno

- Derrita el **chocolate** junto con la *manteca* a baño maría.
- Coloque en una olla azúcar junto con el jarabe de maíz y lleve a fuego hasta que rompa el hervor.
- En un recipiente coloque los huevos y mezcle hasta formar globitos, luego incorpore el *chocolate* fundido, mezcle bien y agregue el azúcar con el jarabe de maíz de a poco y la esencia de vainilla, mezcle hasta incorporar por completo los ingredientes.

Reducción de mandarinas

- Coloque en una olla el *jugo* de mandarinas junto con el azúcar, lleve a fuego mínimo y deje espesar.

Armado

- Vierta el relleno hasta cubrir mitad de las tarteletas, encima acomode las nueces y cocine en horno a 180°C durante 15 minutos aproximadamente.
- Desmolde las tarteletas.

Presentación

- Sirva una tarteleta en un plato y encima coloque una cucharada de Mouse de yogurt, dibuje hilos con la salsa de *chocolate* y decore con la reducción de mandarinas.

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