

Tarta de nueces y chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



Yemas: 3 Unidades

Ingredientes

Masa

Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria

Azucar: 90 grs. Harina: 180 grs.

Sal: Una pizca Manteca fría: 120 grs.

Cacao: 35 g

Mousse de yogurt

Azucar: 100 grs.

Crema de leche: 150 grs. Yogurt Natural: 300 g

Claras: 2 Unidades

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 Huevos: 3 Unidades Nueces pecan: 1 1/2 Taza Manteca: 2 cdas.

Chocolate picado: 125 g 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 frió 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 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