

Tarta flan de chocolate

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Leche: 300 cc

Azúcar: 90 g

Chocolate con leche: 100 g

Masa sablee: Cantidad necesaria

Pasas de uvas negras: 125 g

Esencia De Vainilla: Cantidad necesaria

Cáscaras de naranja confitada: 125 g

Crema de leche: 200 cc

Medialunas del día anterior: 90 g

Yemas: 80 g

Para la masa sablee:

Ralladura de limón: 1/2 Unidad

Manteca pomada: 150 g

Harina 0000: 250 g

Yemas: 3 Unidades

Azúcar impalpable: 100 g

Preparación de la Receta

Para la masa sablee :

- Batimos 150 g de *manteca* pomada con 100 g de azúcar impalpable, trabajamos hasta que esté cremosa y perfumamos con ralladura de $\frac{1}{2}$ *limón*.
- Luego, agregamos 3 yemas, continuamos trabajando la masa e incorporamos 250 g de *harina*.
- Tomamos la masa y la envolvemos en film. Llevamos a frío.
- Rompemos la masa fría y descansada en trozos, homogeneizamos con las manos y la estiramos hasta tener un espesor de 4 mm.
- Fonzamos un aro de 24 cm con la masa estirada. Picamos con un tenedor y cubrimos con el relleno. Cocinamos en el horno a 175° durante 40 minutos.

Para el relleno :

- Para empezar, calentamos 300 cc de leche. Cuando llegue al primer hervor volcamos sobre 100 g de **chocolate** con leche.
- Cortamos en cubos 90 g de medialunas del día anterior y agregamos a la leche chocolatada tibia. Luego, añadimos las cáscaras de *naranja* confitadas en cubos y las pasas de uva negras.
- Mezclamos 80 g de yemas con 90 g de azúcar. Revolvemos, perfumamos con esencia de vainilla y añadimos 200 cc de *crema*.
- Unimos con la preparación de *chocolate*, leche y medialunas.
- Rellenamos moldes de 12 cm con masa sablee cocida y llevamos al horno a 160° hasta cocinar el flan del relleno.

Para el armado :

- Decoramos con un disco de *chocolate*, pequeños macarrons, cáscaras de naranjas confitadas y *crema* de *chocolate* y caramelo.

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