Tarta flan de chocolate

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Leche: 300 cc
Azucar: 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 dia 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
Azucar 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 ½ *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