

Tarta Húmeda de Chocolate

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Biscuit de chocolate sin harina

Azúcar: 125 Gramos

Claras: 120 Gramos

Cacao: 35 Gramos

Yemas: 80 Gramos

Ganache

Chocolate Semiamargo: 250 Gramos

Dulce de leche: 150 Gramos

Manteca: 50 Gramos

Crema: 200 Gramos

Glucosa: 25 Gramos

Masa sablé de almendras

Azúcar impalpable: 90 Gramos

Esencia De Vainilla: c/n

Huevos: 50 Gramos

Polvo de Almendras: 30 Gramos

Harina 0000: 250 Gramos

Manteca: 175 Gramos

Sal: 3 Gramos

Preparación de la Receta

Masa

- Mezclar *harina*, sal, azúcar impalpable y polvo de almendras con la *manteca* fría y hacer un arenado.
- Incorporar los huevos y la esencia de vainilla
- Formar la masa, estirar un poco dándole forma y dejar descansar.

- Fonzar un molde desmontable circular y *blanquear* por 10 minutos 170° C.
- Reservar

Biscuit

- Batir las claras con el azúcar.
- Incorporar las yemas y una vez integradas añadir el cacao
- Con manga y sobre antiadherente hacer un disco con al mezcla del diámetro de la tarta y cocinar a 180°C por 20 minutos.

Ganache

- Calentar *crema* y glucosa hasta punto de hervor y verter sobre el **chocolate** picado.
- Mezclar y agregar *manteca* revolviendo hasta integrar.
- Dejar que enfríe hasta que tome consistencia.

Armado

- Colocar una capa de dulce de leche sobre la base de tarta.
- Colocarle encima el biscuit y completar con la ganache
- Alisar y enfriar.

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