

# Tarta individual de caramelo de almendras y chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Ganache de chocolate

**Chocolate:** 300 g

**Manteca:** 1 cda.

**Crema de leche:** 400 grs.

### Masa de cacao

**Manteca:** 150 g

**Huevo:** 1 Unidad

**Azucar impalpable:** 100 grs.

**Harina:** 260 grs.

**Cacao:** 40 g

### Relleno

**Azucar:** 2 Tazas

**Manteca:** 2 cdas.

**Almendras Tostadas:** 150 g

**Miel:** 2 cdas.

**Crema de leche:** 2 Tazas

## Preparación de la Receta

### Masa de cacao

- Coloque en la procesadora la *harina* junto con el cacao, el azúcar y la *manteca*, procese unos segundos e incorpore el *huevo*, termine de procesar hasta integrar los ingredientes.
- Retire y arme un bollo con las manos. Tape con papel film y deje reposar en la heladera durante 30 minutos.
- Retire de la heladera.

- Espolvoree la mesada con *harina* y estire la masa con la ayuda de un palote. Coloque la masa en tarteletas retirando el excedente. Pinche con un tenedor y deje reposar nuevamente en la heladera durante 15 minutos.
- Cocine en horno a 180°C durante 12 minutos.

## Relleno

- Coloque en una olla el azúcar y el agua hasta cubrir. Cocine a fuego medio hasta formar el caramelo.
- En otra olla caliente la *crema* de leche a fuego mínimo.
- Una vez formado el caramelo vierta la *crema* de leche tibia de a poco sobre el mismo mientras mezcla. Retire del fuego.
- Pique las almendras y agregue al caramelo junto con la *manteca* y la miel. Mezcle bien y deje enfriar.

## Ganache de chocolate

- Pique el **chocolate**.
- Coloque la *crema* de leche en una olla y cocine hasta el primer hervor.
- Retire y vierta sobre el *chocolate*. Deje fundir. Luego mezcle y agregue por ultimo la *manteca*, mezcle nuevamente hasta terminar de incorporar los ingredientes.

## Armado

- Rellene las tarteletas un poco mas de la mitad con el relleno.
- Lleve al freezer y deje reposar durante una hora.
- Luego bañe con la ganache de *chocolate* y lleve nuevamente a la heladera durante 30 minutos.

## Presentación

- Sirva las tarteletas y decore con almendras caramelizadas.

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