

# Tarta oscura de chocolate y coco

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Caramelo de cajú

Caramelos de dulce de leche: 200 g  
Castañas de caju: 140 g

Crema De Coco: 90 grs.

### Cremoso de chocolate y coco

Yemas: 4 Unidades  
Azúcar: 50 grs.  
Chocolate con leche: 100 g  
Crema De Coco: 100 cc

Chocolate semi amargo: 120 g  
Crema de leche: 250 cc

### Masa de chocolate

Manteca: 200 g  
Huevo: 1 Unidad  
Harina 0000: 280 grs.  
Esencia De Vainilla: 1 cdas.  
Cacao Amargo: 40 grs.

Sal fina: 1/2 cdita.  
Polvo de Almendras: 50 grs.  
Azúcar impalpable: 130 grs.

## Preparación de la Receta

### Masa de chocolate

- En el vaso de la procesadora coloque la *manteca* fría previamente cortada en cubos, azúcar impalpable y sal, procese solo unos segundos hasta *blanquear*, luego incorpore el polvo de

almendras, esencia de vainilla y el *huevo*, procese nuevamente hasta unir los ingredientes, por ultimo incorpore el cacao junto con la *harina* previamente tamizados, procese hasta obtener una masa homogénea, retírela de la procesadora, colóquela sobre la mesada, la masa no debe pegarse ni a las manos ni a la mesada, forme un bollo, aplástelo y envuelva la masa en papel film, deje reposar la masa en la heladera durante aproximadamente 1 hora.

## Caramelo de cajú

- Coloque los caramelos de dulce de leche en un bowl de acero inoxidable, incorpore la *crema* de coco y funda sobre un baño de María.

## Cre moso de chocolate y coco

- Coloque ambos chocolates previamente picados en un bowl y reserve.
- En otro bowl coloque las yemas junto con el azúcar y la *crema* de coco, mezcle con un batidor de mano solo hasta unir los ingredientes.
- En una *cacerola* vierta la *crema* de leche y cocine a fuego medio, unos segundos antes que rompa hervor incorpore la mezcla de yemas con azúcar y *crema*, mezcle con una cuchara de madera hasta llegar a una temperatura de 82 a 85°C, logrado este punto vierta sobre el **chocolate**, deje reposar unos minutos y luego mezcle hasta fundir el **chocolate** por completo.

## Armado

- Pasado el tiempo de reposo de la masa retírela de la heladera y estírela con un palo de amasar hasta lograr un espesor de 3 a 5mm. Sobre una placa con papel vegetal acomode cinturas de 9cm de diámetro y dentro de estos coloque la masa previamente cortada en cuadrados para facilitar el trabajo, con la ayuda de los dedos aplaste suavemente la masa hasta cubrir por completo los bordes de las cinturas, luego con un cuchillo quite el excedente, pinche las bases de las tarteletas con un tenedor y reserve nuevamente en la heladera durante 30 minutos.
- Transcurrido este tiempo, retírelas de la heladera y cocínelas en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 15 a 18 minutos. Terminada la cocción desmolde las tarteletas.
- Coloque en la base de las tarteletas castañas de *cajú* previamente tostadas, luego cúbralas con los caramelos fundidos y termine con el cremoso de *chocolate*, empareje la superficie con una espátula y reserve en la heladera hasta que estén frías.

## Presentación

- Decore las tarteletas de *chocolate* y coco con escamas de coco y preséntelas en una fuente.

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