

Tarta suave de chocolate



Ingredientes

Para el relleno

Cáscaras de naranjas: 1 Unidades

Leche de coco: 100 cm³

Vaina de vainilla: 2 pzas

Chocolate semi amargo sin azúcar: 400 gr

Crema para batir: 300 gr

Para la costra

Aceite de coco: 55 cm³

Galleta de vainilla sin azúcar: 300 gr

Cacao: 20 g

Para la decoración

Cacao en Polvo: A gusto

Adornos de chocolate sin azúcar:

Preparación de la Receta

- Para la costra, mezclar la galleta en polvo con el aceite de coco fundido y el cacao hasta formar una pasta.
- Extender la masa en un molde *redondo* y hornear a 180°C por 12 minutos aproximadamente.
- Para el relleno, *hervir* la *crema* y la leche de coco junto con las vainas de vainilla abiertas a lo largo y las cáscaras de una *naranja*.
- Verter la mezcla sobre el **chocolate** y dejar reposar por unos minutos.
- Luego revolver hasta obtener una mezcla homogénea.
- Vaciar esta preparación sobre la tarta pre-cocida y refrigerar.
- Decorar con los adornos de *chocolate* y espolvorear con el cacao.