Tarta tibia de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema inglesa de naranjas

Azucar: 125 grs.
Crema de leche: 350 cc
Ralladura de naranja: 1 Unidad
Yemas: 6 Unidades
Licor de naranjas: 20 cc
Jugo de Naranja: 150 cc

Masa sablée

Manteca: 150 g
Harina: 250 grs.
Azucar impalpable: 110 grs.
Yemas: 3 Unidades
Esencia De Vainilla: A gusto

Relleno

Manteca: 60 g
Huevo: 1 Unidad
Azucar: 25 grs.
Leche: 60 g
Yemas: 4 Unidades
Chocolate semi amargo: 400 g
Crema de leche: 400 cc

Varios

Helado de crema: A gusto

Preparación de la Receta

Masa sablée

- Coloque en una procesadora la *harina* junto con el azúcar impalpable y la *manteca* fría previamente cortada en cubitos, luego procese hasta obtener un arenado.
- Una vez obtenido el arenado agregue las yemas, la esencia de vainilla y la ralladura de *limón* , procese nuevamente sólo hasta obtener una masa homogénea.
- Cubra la masa con papel film y deje descansar por lo menos 1 hora en la heladera para obtener de esta masa blanda y pegajosa una que pueda estirarse fácilmente
- Una vez fría la masa, una los pedazos y forme un bollo, espolvoree la mesada con *harina* y con la ayuda de un palo de amasar estire la masa girándola 45º para lograr un círculo perfecto de 4mm de espesor.
- Cada vez que sea necesario despegar la masa de la mesada, utilice una espátula metálica.

- Para el moldeado o fonzado

- Enrolle la masa estirada en el palo de amasar y desenrolle sobre la tartera, luego fuerce la masa a copiar la forma del molde, sobre todo el ángulo entre el fondo de la tartera y sus bordes, para que durante la cocción los bordes de la tarta no se encojan
- Corte los sobrantes de masa y deje descansar en la heladera durante 30 minutos antes de cocinarla para que la masa no pierda la forma durante la cocción.

Relleno

- Funda el **chocolate** junto con la *manteca* a baño de maría.
- Coloque en una olla la *crema* de leche junto con el azúcar y la leche, lleve a fuego hasta entibiar
- Una vez tibia vierta sobre el *chocolate* y la *manteca*, mezcle hasta conseguir una preparación homogénea.
- Una vez tibio agregue los huevos y las yemas sin batir, mezcle y luego tamice.
- Cocine en horno a 120°C durante 15 minutos, hasta que los bordes aparezcan firmes
- Deje enfriar en el horno apagado
- Retire del horno y reserve en la heladera durante 1 hora.

Crema inglesa de naranjas

- Coloque en una olla la *crema* de leche junto con el *jugo* de naranjas, la mitad del azúcar y la ralladura de naranjas, lleve a fuego.
- Mezcle las yemas con el azúcar hasta que esta última se disuelva por completo.
- Una vez que la *crema* de leche rompa el hervor vierta sobre las yemas revolviendo continuamente, lleve la preparación sobre un bowl a baño maría hasta los 82 ºC o hasta que nape el revés de una cuchara de madera
- Cuele y una vez tibia la preparación reserve en la heladera durante 1 hora.

Armado

- Pinche la tarta ya fría con un tenedor para que la masa no se hinche, luego cubra con papel aluminio copiando la forma de la masa y llena el molde con bolitas de cerámica o porotos
- (el peso extra evitará que la masa se deforme en el horneado)
- Cocine en horno precalentado a 170ºC durante 15 minutos, hasta que tome un *color* levemente tostado.
- Retire y dejar enfriar.
- Vierta sobre la masa el relleno tamizado y cocine en horno a 120ºC durante 15 minutos.

Presentación

- Tome una porción de la tarta y caliente en el microondas por 10 segundos o hasta que esté tibia.
- Sirva en un plato y acompañe con la *crema* inglesa de naranjas, unos gajos de naranjas pelados a vivo y helado de *crema* a gusto.

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