Tarta Valeria

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Esencia De Vainilla: 1 cda.
Crema de leche: 50 grs.
Manteca: 125 grs.
Polvo de Almendras: 80 grs.
Azucar impalpable: 80 grs.
Harina: 200 grs.
Polvo leudante: 2 grs.
Ralladura de 1/2 limón: c/n

Crema

Chocolate semi amargo: 200 grs.
Dulce de leche: 120 grs.
Manteca: 80 grs.
Crema de leche: 140 grs.
Licor de dulce de leche: 20 c.c.

Relleno

Avellanas: 100 grs.
Dulce de leche: 300 grs.
Pasas de Uva: 100 grs.
Ron: 30 c.c.
Glucosa: 50 grs.
Pasta de avellanas: 50 grs.

Preparación de la Receta

Masa

- *Blanquear* con lira la *manteca* con el azúcar, agregar ralladura de *limón* y esencia de vainilla.
- Añadir polvo de almendras, *crema* de leche y unir.
- Finalmente incorporar *harina*, polvo *leudante*, pizca de sal y trabajar hasta tomar la masa.
- Envolver con film y guardar en heladera.

Relleno

- Mezclar el dulce de leche con la glucosa, *ron* y pasta de avellanas hasta homogeneizar.

Crema

- Fundir el *chocolate* y la *manteca* sobre baño de María.
- Retirar del calor para que tome temperatura ambiente.
- Mezclar el *licor* con el dulce de leche y luego agregar la *crema*.
- Homogeneizar y agregar el *chocolate* tibio.

Armado

- Fonzar los moldes individuales elegidos y llevar a horno a 180 °C hasta completar la cocción (15 minutos)
- Sobre la base de tarteletas cocidas colocar pasas de uva y avellanas.
- Cubrir con una capa de relleno y enfriar.
- Decorar con una laja de *chocolate*, la *crema* de dulce de leche y *chocolate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-valeria