Tarte de Chocolat a la crème anglais et crème d’orange



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chocolate: 250 g
Harina: 150 grs.
Licor de naranja: 20 cc
Cacao Amargo: 10 grs.
Azucar: 100 grs.
Huevos: 6 Unidades
Manteca: 100 g

Salsa de Naranjas

Azucar: 200 grs.
Jugo de Naranja: 200 cc

Varios

Crema inglesa:

Preparación de la Receta

- Derrita a baño María el *chocolate* con la *manteca* hasta homogeinizar
- Retire del fuego y agregue el *licor* de *naranja*
- Reserve.
- Mezcle el azúcar con la *harina* en una batidora eléctrica.
- Incorpore los huevos uno a uno subiendo la velocidad de la batidora no bien incorpore cada *huevo* hasta que quede cremoso
- Adicione el *chocolate* tibio y mezcle con movimientos envolventes.
- Enmanteque un molde para tarta y rellene con la preparación.
- Lleve a horno a 200º a los 5 minutos baje la temperatura a 180º y cocine entre 18 y 20 minutos
- Retire del horno y espolvoree con cacao amargo.

Salsa de naranjas

- En una sartén caliente prepare un caramelo rubio con el azúcar.
- Fuera del fuego agregue el *jugo* de naranjas.
- Mezcle bien hasta que se deshaga todo el caramelo.

Presentación

- Sirva una porción en el centro de un plato, alrededor la salsa de *naranja* y *crema* inglesa.
- Decore con hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarte-de-chocolat-a-la-crme-anglais-et-crme-dorange