

Tarteleta de Toffee y Chocolate

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Azúcar implapable: 50 Gramos

Crema de leche: 50 Gramos

Esencia De Vainilla: c/n

Masa de cacao: c/n

Sal: 1 Pizca

Chocolate Semiamargo: 150 Gramos

Huevos: 2 Unidades

Manteca: 65 Gramos

Miel: 1 cda

Toffee

Azucar: 300 grs.

Crema de leche: 200 Gramos

Frutos secos: 500 Gramos

Manteca: 150 Gramos

Esencia De Vainilla: c/n

Glucosa: 150 Gramos

Preparación de la Receta

- Verter *manteca* derretida a punto de hervor sobre **chocolate** semi amargo.
- Revolver hasta fundir y agregar huevos sin dejar de mezclar.
- Añadir *crema* de leche, pizca de sal, esencia de vainilla y mezclar hasta integrar.
- Incorporar miel, azúcar impalpable tamizada y unir con batidor de alambre.
- Colocar esta preparación en el interior de 2 tarteletas rectangulares fonzadas y blanqueadas con masa de cacao.
- Cocinar a 150° C por 20 minutos.
- Dejar enfriar.

Toffee

- En una *cacerola* doble fondo verter parte del azúcar, cuando comience a hacerse el caramelo agregar la parte restante del azúcar y revolver con cuchara de madera.
- Cocinar suavemente hasta obtener un caramelo, añadir glucosa, mezclar y verter, sin dejar de revolver, *crema* de leche con esencia de vainilla caliente.
- Una vez integrados, fuera del fuego incorporar cubos de *manteca* fría y mezclar hasta unir.
- Sobre una variedad de frutos secos incorporar de a poco la cantidad necesaria de toffee para amalgamarlos y unirlos.
- Reservar un aparte de la *crema* toffee.

Armado

- Sobre las tarteletas rellenas ya frías agregar una parte del toffe reservado terminando de rellenar el molde.
- Completar con abundante frutos secos acaramelados por encima y terminar decorando con rulos de *chocolate*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarteleta-de-toffee-y-chocolate>