

# Tarteletas tibias de chocolate, plátano y cardamomo

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Pasta sablé

**Manteca:** 60 g

**Sal:** Una pizca

**Harina 0000:** 500 g

**Huevos:** 60 grs.

**Azúcar impalpable:** 120 grs.

### Plátano salteado

**Manteca:** 50 g

**Azúcar:** 100 grs.

**Platanos:** 4 Unidades

**Agua:** 50 cc

**Cardamomo en polvo:** 1/2 cdita.

### Trufa de chocolate

**Manteca:** 80 g

**Crema de leche:** 200 cc

**Chocolate cobertura semi-amargo:** 250 g

### Varios

**Helado de Vainilla:** Cantidad deseada

## Preparación de la Receta

### Pasta sablé

- Mezcle en la batidora la *manteca* pomada y el azúcar impalpable hasta obtener consistencia cremosa.
- Sin dejar de batir añada el *huevo* y la sal.
- Incorpore la *harina* y termine de batir hasta unir los ingredientes.
- Estire la pasta hasta alcanzar 2, 5 a 3 mm de espesor y deje reposar en la heladera durante 24 horas cubierta con un film.
- Forre moldes de 2 cm de altura por 6, 5 cm de diámetro y cocine en el horno precalentado a 170° C durante 7 a 8 minutos.

## Trufa de chocolate

- En una *cacerola* lleve la *crema* de leche a hervor.
- Pique el **chocolate** y disponga en un bowl.
- Bañe con la *crema* caliente y mezcle hasta que se funda.
- Incorpore la *manteca* y mezcle hasta emulsionar.

## Plátano salteado

- Pele los plátanos y corte en rodajas finas y éstas al medio.
- En una sartén disponga el azúcar y lleve al fuego hasta formar un caramelo rubio.
- Agregue agua y revuelva hasta que se disuelvan los grumos.
- Agregue la *manteca*, los plátanos y saltee hasta que se caramelicen.
- A último momento incorpore el **cardamomo**.

## Tarteletas

- Rellene la masa con los plátanos y bañe con la trufa de *chocolate*.
- Entibie en el horno caliente durante 1 minuto.

## Presentación

- En el centro de un plato sirva una tarteleta, corone con una quenelle de helado de vainilla y espolvoree los bordes del plato con cacao en polvo.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tarteletas-tibias-de-chocolate-platano-y-cardamomo>