

Tarta de chocolate grand cru



Elementos:

para la pasta azucarada:

- 120 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 100 gr de azúcar glass
- 1 pizca de sal
- 1 huevo
- 200 gr de harina tamizada

para la crema de chocolate grand cru:

- 2 yemas de huevo
- 40 gr de azúcar
- 130 ml de leche
- 120 ml de nata
- 190 gr de chocolate grand cru

Elaboración:

Mezclar la mantequilla con el azúcar glas y la sal. Añadir el huevo y después la harina. Formar una bola y refrigerar durante 30 minutos envuelta en papel film.

Engrasar el molde elegido. Extender la pasta azucarada hasta obtener un círculo de unos 30 cm de diámetro. Forrar el molde y refrigerar nuevamente durante 10 minutos.

Hornear a ciegas (cubierto de garbanzos, macarrones...) a 180 grados durante 10 minutos. Retirar el peso y bajar la temperatura a 160 grados, seguir horneando durante 10-15 minutos, hasta que se dore.

Dejar enfriar en una rejilla.

Para la crema de chocolate grand cru:

Batir las yemas de huevo junto con el azúcar.

Calentar la leche y la nata. Verter sobre la mezcla de yemas un tercio de los lacteos calientes y volver a poner todo junto al fuego, sin dejar de remover. Cuando la creme espese retirar del fuego y añadir el chocolate troceado, a fin de que se funda.

Verter la crema sobre la base de la tarta y refrigerar hasta el momento de servir.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>