

PREPARACIÓN

TARTA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- Base:
- 400 g de galletitas de chocolate
- 200 g de manteca derretida
- 20 g de cacao amargo
- Relleno:
- 225 g de Chocolate Tacita Felfort¹
- ¼ tz. de crema
- 2 huevos
- Vainilla
- 1 pz. de sal
- Cubierta:
- 50 g de Chocolate Clásico 70% Cacao Felfort
- 3 cdas. de crema¹
- cda. de miel
- 1 cda. de agua tibia

• Tiempo de Preparación: 1 hora y 30 minutos

- Porciones: 8-10
- Dificultad: Media

- Para la base, moler las galletitas con el cacao, incorporarles la manteca derretida y colocar en una tartera de 24 cm de diámetro.
- Llevar a un horno a 180° por 15 minutos. Para el relleno, poner la crema a hervir, incorporar el chocolate picado y mezclar hasta obtener una preparación lisa y brillante. Incorporar los huevos, la esencia de vainilla y la sal e integrar bien.
- Colocar sobre la base de galletitas y hornear por 20 minutos a 160°.
- Para la cubierta, en una ollita colocar la crema, la miel, el agua y el chocolate picado y llevar a fuego suave hasta integrar todos los ingredientes.
- Colocar esta crema sobre la tarta y enfriar por 3 horas en la heladera.