

Tarta cabsha/bombón

Ingredientes

Base

Huevo	1 u
Azúcar	100 g
Manteca	200 g
Harina	300 g
Esencia de vainilla	

Relleno

Dulce de leche repostero	600 g
Licor	a gusto
Chocolate semi amargo	130 g
Crema de leche	130 cc

Preparación:

Base: Mezclar todos los ingredientes secos. Agregar la manteca cortada en cubitos y formar un arenado. Incorporar el huevo y la esencia de vainilla. Unir hasta formar una masa. Envolver y dejar enfriar.

Estirar y cubrir un molde de tarta grande (26 cm de diámetro). Enfriar por media hora.

Hornear a 180°C hasta que los bordes se doren.

Relleno: Mezclar el dulce de leche con el licor elegido. Esparcir en la tarta fría ya desmoldada.

Calentar la crema de leche hasta que comience a hervir. Volcar sobre el chocolate picado. Dejar reposar. Mezclar y volcar tibio sobre la tarta a temperatura ambiente. Conservar en heladera hasta el momento de servir.