

Tarta súper chocolate

Ingredientes

Masa

Harina	250 g
Manteca	125 g
Azúcar impalpable	125 g
Huevo	1
Cacao amargo	20 g

Relleno

Crema de leche	300 cc
Chocolate amargo	200 g
Yemas	3
Azúcar	50 g

Preparación:

Masa: Mezclar la harina con el azúcar y el cacao. Agregar la manteca cortada en cubitos y formar un arenado. Incorporar el huevo y unir hasta formar una masa. Envolver en papel film y dejar reposar 1 hora en la heladera.
Estirar la masa y cubrir una tartera de 20cm de diámetro.
Colocar un papel aluminio con lentejas o porotos encima, para evitar que se infle.
Hornear a 180°C durante 10 minutos. Retirar del horno, quitar el peso y cocinar por 5 minutos más.

Relleno: Hervir la crema con el azúcar. Agregar el chocolate trozado y mezclar. Dejar enfriar e incorporar las yemas. Volcar la preparación sobre la masa precocida.
Cocinar a 150°C por 15 minutos.
Retirar y dejar enfriar.
Desmoldar y decorar con rulos de chocolate.