

# TARTA SACRER



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Juan Neira Dura



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

ANTES DE UNTAR EL BISCOCHOC CON LA MERMELADA PINCEALO CON UN POCO DE ALMIBAR



**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 300 GR de CHOCOLATE FONDANT
- 300 GR de MANTEQUILLA
- 180 GR de HARINA
- 1 AZUCAR GLAS
- 180 GR de AZUCAR
- 6 HUEVOS
- 1 SAL
- 1 MERMELADA ALBARICOQUE

**Preparación:**

## Paso 1

CASCA LOS HUEVOS SEPARANDO LAS YEMAS DE LAS CLARAS, MONTA LAS CLARAS CON EL AZUCAR, BATE LA MITAD DE LA MANTEQUILLA ABLANDADA CON 50 GR DE AZUCAR GLAS Y UNA PIZCA DE SAL AÑADE LAS YEMAS, DE UNA EN UNA ,

## Paso 2

FUNDE LA MITAD DEL CHOCOLATE E INCORPORALO A LAS YEMAS, AÑADE LA HARINA TAMIZADAY

**MEZCLA , AGREGA LAS CLARAS REMUEVE Y VIERTEN EN UN MOLDE CUECE 40 O 45 MINUTOS EN EL HORNO PRECALENTADO A 180 °**

### **Paso 3**

**CUANDO ESTE FRIO CORTA LA TARTA POR LA MITAD PINCELA LA SUPERFICIE CON LA MERMELADA**

### **Paso 4**

**FUNDE EL CHOCOLATE Y LA MANTEQUILLA RESTANTE AL BAÑO MARIA Y DEJA TEMPLAR VIERTEN LA MEZCLA SOBRE LA TARTA EXTENDIENDOLA POR LA SUPERFICIE Y LOS LATERALES, DEJA EN LA NEVERA 1 HORA Y SIRVE**