

# TARTA DE CHOCOLATE NEGRO



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

**Creador:** misusane



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 6 personas :

- 200G de chocolate negro
- 100g de nata
- 100g de mantequilla
- 100g de azúcar
- 4 Huevos
- 50g de harina

## Preparación:

### Paso 1

Primero derretimos 150g de chocolate negro al baño maría con la mantequilla

### Paso 2

separamos las claras de las yemas. Cuando se temple el chocolate añadimos las yemas y batimos, añadimos el azúcar y la harina. Se bate todo (parecerá que se nos corta pero no es el efecto de la mantequilla)

### Paso 3

En otro recipiente ponemos las claras a pundo de nieve y se añade a la mezcla anterior.

### Paso 4

precalentamos el horno a 180°C, introducimos la masa en un molde circular, rectangular o de corona da igual el que mas guste, e introducimos en el horno durante 30 minutos aprox.

## **Paso 5**

*Mientras horneamos ponemos a derretir el chocolate restante al baño maria con la nata. Cuando el bizcocho esté templado, sin sacar del molde vertemos el chocolate fundido por encima y dejamos enfriar.*