

Creador: Paco Llull **Recetizador:** ss

Tiempo: 2 horas

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Sustituir la mermelada por crema pastelera o nata.



Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 250 gr de Chocolate Fondant Nestlé
- 120 gr de Harina
- 120 gr de Azúcar
- 6 Huevos
- 120 gr de Mantequilla La Central Lechera
- 1 sobre de Levadura en polvo Royal
- 1 cucharadita de Canela molida
- 1 taza de Mermelada de frutos rojos
- 1 cucharada de Ron
- Sal

Preparación:

Paso 1

Separar las claras y las yemas de los huevos. Montar las claras a punto de nieve con una pizca de sal.

Paso 2

En un cazo, derretir el chocolate fondant al baño María.

Paso 3

En un cuenco, batir la mantequilla con el azúcar hasta que se forme una crema y añadir la mitad del chocolate derretido, el ron y las yemas.

Paso 4

Añadir la harina, la canela y el sobre de levadura. Batir hasta conseguir una crema homogénea y agregar las claras montadas a punto de nieve. Remover suavemente de abajo a arriba hasta que las claras estén bien unidas con la masa.

Paso 5

Poner en el horno en un molde de 22/24 cm de diámetro y forrado con papel de horno. Hornear durante 50 minutos a 180°.

Paso 6

Desmoldar y dejar que se enfríe sobre una rejilla.

Paso 7

Cuando esté frío se corta en dos capas y se untan con la mermelada de frutos rojos. Montar la tarta de nuevo, untar los borde con mermelada y dejarla reposar durante 2 horas.

Paso 8

Cubrir la tarta con el resto del chocolate fundido, procurando que quede bien cubierta la superficie y los bordes.