

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 150 g de chocolate fondant
- 200 g de galletas María
- 200 g de azúcar glas
- 5 huevos
- 200 g de mantequilla
- 1 vaso de café negro

Preparación:

Paso 1

Trocear el chocolate y derretirlo al baño maría. Poner en un cuenco la mantequilla a temperatura ambiente y el azúcar y batir bien. Añadir las 5 yemas de huevo y el chocolate derretido. Batir las claras a punto de nieve. Añadir las claras a la mezcla anterior con movimientos envolventes. Mojar las galletas en el café concentrado. En un molde desmontable poner primero una capa de las galletas remojadas, en el fondo y por los lados. El resto de las galletas se desmenuzan y se mezclan con la crema y con eso se llena el molde. Poner la tarta a enfriar en el frigorífico durante varias horas. Justo antes de servir, se saca la tarta del molde desmontable. La tarta se puede decorar con nata montada.