TARTA SACRER

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
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 CHOCCOLATE FONDANT
- 300 GR de MANTEQUILLA
- 180 GR de HARINA
- 1 AZUCAR GLAS
- 180 GR de AZUCAR
- 6 HUEVOS
- 1 SAL
- 1 MERMELADAALBARICOQUE

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 VIERTE EN UN MOLDE CUECE 40 O 45 MINUTOS EN EL HORNO PRECANLETADO A 180 º

Paso 3

CUANDO ESTE FRIO CORTA LA TARTA POR LA MITAD PINCEALA LA SUPERFICIE CON LA MERMELADA

Paso 4

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