

# TARTA DE CHOCOLATE CON MERMELADA



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

**Creador:** Alegna **Recetizador:** yader antonio s



**Tiempo:** 2 horas

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

## Descripción:

Baño: 75 g de azúcar glas, 125 g de chocolate, 50 g de mantequilla (muy blanda), 3 cucharadas soperas de agua, mantequilla y harina para untar el molde.

## Ingredientes para 8 personas :

- - 200 g de mantequilla ( que debe de estar blanda)
- - 200 g de azúcar
- - 200 g de harina
- - Una cucharadita de levadura Royal
- - 250 g de chocolate
- - 4 huevos
- - 3 cucharadas soperas de ron
- - Medio bote de mermelada de frambuesa

## Preparación:

### Paso 1

En un cuenco grande mezclar la mantequilla y el azúcar, una vez bien triturados, añadir las yemas, mezclar de nuevo y añadir el ron. Aparte, fundir el chocolate al baño-maria, dándole vueltas con una cuchara de madera. Una vez bien derretido mezclarlo con lo del cuenco. Revolver bien. Mezclar la levadura con la harina y cucharada a cucharada incorporarla a la mezcla, espolvoreandola. Montar las claras a punto de nieve (con un pellizco de sal) y añadir las con cuidado a la crema, con el fin de que queden mezcladas pero sin bajarse. Untar con mantequilla el molde y espolvorearlo con harina, sacudir para que caiga lo sobrante. Verter la masa en el molde y meterlo en el horno, previamente calentado. Ponerlo más bien en la parte baja y después de unos 15 minutos subir el calor. Dejar que cueza el bizcocho más o menos una hora y cuarto. Sacarlo del horno, dejar que se temple un poco y desmoldar sobre una rejilla. Cortarlo en 2 o 3 partes en su altura y extender una capa de mermelada. Volver a poner las partes unas encima de otras, para que el bizcocho quede como cuando estaba entero. Al baño-maria fundir el chocolate dándole vueltas con una cuchara de madera, espolvorear el azúcar.

*Agregar en trocitos la mantequilla y al final las cucharadas de agua. Todo esto se hará con el cazo al baño-maria, pero fuera del fuego. Una vez templado, echar por encima del pastel, extendiendolo rápidamente, con un cuchillo de punta redonda por encima y por los costados. Dejar que se seque el baño y cambiar a la fuente donde se va a servir.*