

TARTA DE CHOCOLATE



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Alegna

 **Descripción:**

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Ingredientes para 10 personas :

- - 400 g de galletas
- - 200 g de chocolate
- - 250 g de mantequilla
- - 2 huevos
- - 2 cucharadas de brandy
- - 1 vaso de leche
- - 150 g de azúcar glas

Preparación:

Paso 1

Fundir el chocolate con una cucharada de leche al baño-maria o en el microondas. Batir la mantequilla con el azúcar hasta conseguir una crema y añadir las yemas y el chocolate fundido. Batir las claras a punto de nieve y unirlas a la crema de chocolate. Mojar las galletas en la leche con brandy. En una fuente poner una capa de galletas, cubrir la con una capa de chocolate y seguir colocando sucesivamente capas de galletas y crema de chocolate. Tapar la tarta con el resto de la crema y espolvorear la superficie con azúcar glas.