Tarta de Chocolate rápida

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

Creador: Diana1979 **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Tarta de chocolate rápida y fácil, con un sabor intenso, ideal para acompañar un café a media tarde o para prepararla ante una visita inesperada.

Ingredientes para 6 personas :

- 1 Lámina de hojaldre refrigerada
- 200 ml de Nata líquida
- 200 ml de Chocolate de repostería
- 3 Huevos

Preparación:

Paso 1

Ponemos a calentar el horno a unos 180º. Después vamos a estirar la lámina de hojaldre, o masa quebrada si preferís. También podéis hacerla casera, pero entonces la tarta ya no sería tan rápida de hacer. Este es el paso más difícil sobretodo si la lámina que usáis es cuadrada y el molde redondo, pero si no es así también será sencillo de hacer. Una vez estirada la lámina la colocamos en un molde desmontable subiéndola un poco por las paredes y pinchamos todo el hojaldre con un tenedor para que al cocer no suba demasiado.

Paso 2

El siguiente paso es echar la nata en un cazo y dejarla hervir. Después apagamos el fuego y dejamos en el fogón para aprovechar el calor y derretir el chocolate que añadiremos a la nata. Removeremos sin parar para ayudar a que el chocolate se integre en la nata, cuando este completamente derretido, añadimos un por uno los huevos mientras seguimos revolviendo.

Paso 3

Por último echamos la mezcla en el molde y bajamos un poco la masa del borde hasta que toque el relleno (opcional, porque podéis hacer el borde más bajo). Yo he decorado la tarta con unos corazones de hojaldre

hechos con un cortapastas porque me había sobrado un poquito. Por último horneamos unos 15 minutos y listo!!!