TARTA DE CHOCOLATE NEGRO

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

Creador: misusane **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 200G de chocolate negro
- 100g de nata
- 100g de mantequilla
- 100g de azúcar
- 4 Huevos
- 50g de harina

Preparación:

Paso 1

Primero derretimos 150g de chocolate negro al baño maría con la mantequilla

Paso 2

separamos las claras de las yemas. Cuando se temple el chocolate añadimos las yemas y batimos, añadimos el azúcar y la harina. Se bate todo (parecerá que se nos corta pero no es el efecto de la mantequilla)

Paso 3

En otro recipiente ponemos las claras a pundo de nieve y se añade a la mezcla anterior.

Paso 4

precalentamos el horno a 180ºC, introducimos la masa en un molde circular, rectangular o de corona da igual el que mas guste, e introducimos en el horno durante 30minutos aprox.

Paso 5

Mientras horneamos ponemos a derretir el chocolate restante al baño maria con la nata. Cuando el bizcocho esté templado, sin sacar del molde vertemos el chocolate fundido por encima y dejamos enfriar.