

Tarta al chocolate frío

Ingredientes

- 2 Tabletas de Chocolate para repostería
- 6 huevos
- 1-2 paquetes de Galletas María hojaldradas
- 1 litro de leche
- 100g mantequilla

Pasos de elaboración

Primero: Separar la clara del huevo de la yema y batir la clara por separado hasta conseguir el punto de nieve (recordar guardar las yemas)



Segundo: Poner a calentar agua para derretir el chocolate al “baño María”



, sobre el cazo debemos ir añadiendo trozos pequeños de chocolate que dejaremos fundirse, durante este proceso añadiremos medio vaso de leche, las yemas que separamos previamente y finalmente un poco de mantequilla(100g) que debemos dejar derretirse, remover de forma constante hasta que quede bien uniforme la mezcla.

Tercero: Apagar el fuego y retirar el cazo donde está derretido el chocolate, sobre este cazo añadir la clara batida intentado envolver el chocolate con esta, la mezcla debe hacer muy poco a poco intentando recubrir la clara con el chocolate, continuar así hasta que prácticamente no queden grumos.

Cuarto: Cuando tengamos el chocolate mezcla con la clara batida preparamos un molde sobre el que colocaremos las galletas empapadas en leche (añadir pizca de azúcar) sin mojarlas demasiado (no deben romperse), cuando estén empapadas colocar por capas con una distribución de estrella



, seguido añadimos una capa de chocolate que cubra esta capa de galletas, en la foto se ve la segunda capa.



. Continuar con este proceso hasta alcanzar el borde del molde.

Quinto: (OPCIONAL) Agregar una decoración con nata montada

Sexto: Dejar enfriar en la nevera por al menos 2 horas (mejor más tiempo).

From:
<http://wiki.legido.com/> - Legido Wiki

Permanent link:
<http://wiki.legido.com/doku.php?id=recetas:tarta-chocolate>

Last update: 2019/05/18 15:41



