

Tarta con ganaché de chocolate



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 40min

Tiempo total: 1hrs. 10min , Número de porciones: 5

Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: evarova

Url: <https://srecetas.es/tarta-con-ganache-de-chocolate>

Preparación

Batir en un bol las claras con la pizca de sal hasta que formen pequeñas montañas. Agregar dos tercios del azúcar en forma de lluvia y continuar batiendo hasta que se formen montañas firmes. En otro bol batir las yemas con el resto del azúcar hasta que quede una mezcla espumosa y de color amarillo pálido. Mezclar las claras con las yemas de manera envolvente y en forma alternada e ir incorporando la harina con la levadura. Vaciar la mezcla en un molde enmantequillado y enharinado. Hornear durante 40 minutos a 180°. Cuando tengamos la masa de la tarta hecha la dejaremos enfriar de una a dos horas antes de rellenarla y poner la cobertura. Para preparar el ganaché: Ponemos en un bol el chocolate troceado, y en un cazo calentamos la nata. Antes que llegue a ebullición la apartamos , y la hechamos en el bol donde hemos puesto el chocolate. Removemos hasta que veamos que se ha desecho todo, y seguidamente lo batí con unas varillas hasta que vi que empezaba a espesar y tener una consistencia

Ingredientes

- ✓ 140 gramo/s Azúcar
- ✓ 140 gramo/s Harina
- ✓ 4 unidad/es Huevo
- ✓ 1 poco Levadura
- ✓ 1 poco Mermelada de naranja
- ✓ 200 gramo/s Chocolate cobertura
- ✓ 200 cc. Crema de leche

Categorías

Cumpleaños

mas cremosa. Dejamos reposar durante 10-15 minutos y estará lista para utilizar!! Cortamos nuestra tarta por la mitad y rellenamos con nuestra mermelada de naranja, y seguidamente empezaremos a poner la cobertura por toda la tarta!!! ya la tendremos lista para que la decoremos como mas nos guste.



Tip para la receta

Para ver la receta puedes visitar mi blog:
evarova.blogspot.com

