

# Tarta de chocolate con chocolate



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 2hrs. 0min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 2hrs. 15min , Número de porciones: 2

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

**Autor:** Maria

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

## Preparación

1. Batir la manteca y el azúcar con una batidora eléctrica hasta que quede cremoso. Agregar 1 huevo. Combine la harina, el cacao y una pizca de sal, y agregue a la mezcla de huevo para hacer una masa. Forme un disco de espesor; envuelva en papel plástico y lleve a la heladera durante 2 horas. 2. Divida la masa por la mitad. Estire cada pieza a 3 mm de espesor sobre una superficie ligeramente enharinada, cortar dos rodajas de 8 a 15 cm. Coloque los discos en moldes para tartas desmontables de 10 cm y pliegue los bordes para engrosarlos. Coloquelos en una andeja para hornear, refrigere por 1 hora. 3. Precaliente el horno a 190°C-170°C. Hornear durante 15-18 minutos hasta que la masa se establezca y se seque. Reduzca la temperatura del horno a 160°C-140°C y deje unos minutos más. 4. Para el relleno, lleve la crema y la leche a fuego lento en una olla, caliente y retire de la hornalla. Agregar el chocolate y la manteca extra; bata hasta que quede suave. Agregue y bata los 2 huevos, uno a la vez para evitar su coagulación. Vierta el relleno en las tarteletas que había cocinado. 5. Hornear durante 20 minutos

## Ingredientes

- 180 grs. Manteca blanda
- 1 taza de Azúcar impalpable
- 3 huevos
- 2/3 taza de Cacao
- 300 cc. Crema de leche
- 1/2 taza/s Leche descremada
- 400 grs. Chocolate cobertura
- 40 grs. extra de Manteca

## Categorías

Un día normal, Día Especial, Costosa, Comida para todos los días, Postre

hasta que los bordes estén hinchados y el centro cocido. Enfríe a temperatura ambiente. Sirva con crema batida y rulos de chocolate.

