

Tarta de vino tinto y chocolate



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 6

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tarta-de-vino-tinto-y-chocolate>

Preparación

Precaliente el horno a 190°C. Estirar la masa lo suficientemente grande como para forrar un molde de tarta de 22cm de fondo. Enfriar durante 15 minutos. Cubra la masa con papel de horno y rellene con garbanzos crudos. Hornear durante 8 minutos, luego retire el papel y los garbanzos y hornear durante 5 minutos hasta que esté seca. Deje que se enfríe un poco. Coloque los huevos y el azúcar en un bol y tamize la harina, la canela y el cacao. Revuelva suavemente hasta que se mezclen, pero no airee demasiado. Añadir el vino y 200 cc. de crema, y revuelva hasta que se mezclen bien. Vierta la mezcla en la tarta y hornee durante 20-25 minutos, hasta que esté cocida. Dejar enfriar un poco. Mientras tanto, bata los 100 cc. de crema restante punto chantilly. Espolvoree la tarta con cacao y, a continuación, corte y seirva con la crema batida.



Ingredientes

- 2 Huevos
- 100 grs. Azúcar impalpable
- 2 cucharadita/s Fécula de maíz
- 2 cucharadita/s Canela en polvo
- 1 cucharadita/s y un poco más de Cacao
- 1 taza de Vino tinto afrutado (tipo merlot)
- 1 poco Crema de leche
- 1 disco de masa para tarta dulce

Categorías

Día Especial, Día de San Valentín, Exótica