



Tarta de pasta de chocolate

Tarta de pasta de chocolate

[Mas recetas Tartas en http://www.recetasypostres.net/tartas/5.php](http://www.recetasypostres.net/tartas/5.php)

Ingredientes:

PARA LA MASA:, 250gr. de masa para tartas comprada hecha sin azúcar, Un poco de harina, **PARA EL RELLENO:**, 140gr. de chocolate negro en trozos, 6 huevos batidos, 250gr. de azúcar, 100gr. de harina, 175gr. de mantequilla en cuadraditos, 1/2 cucharada pequeña de esencia de vainilla, **PARA ADORNAR:**, Azúcar de lustre, 150ml. de nata montada.

Pasos a seguir:

- 1) Se espolvorea una superficie con harina y se extiende la masa en la misma.
- 2) Se forra un molde desmontable de 20cm. de diámetro con la masa.
- 3) Se pincha la base con un tenedor, se forra con papel vegetal y se esparcen por encima legumbres secas.
- 4) Precalentar el horno y cocer la base de la tarta a 200°C durante 13 minutos o hasta que se vea que está bien cocida.
- 5) Se retiran las legumbres y el papel vegetal y se cuece 10 minutos más.
- 6) Se deja enfriar y se baja la temperatura del horno a 180°C.
- 7) Se hace el relleno, derritiendo el chocolate con los cuadraditos de mantequilla en un bol refractario introducido en una olla con agua hirviendo a fuego lento.
- 8) Remover bien hasta que quede totalmente suave, se retira del fuego y se espera a que se enfríe.
- 9) En otro cuenco, se bate bien el azúcar, la harina, los huevos, la esencia de vainilla y luego se añade el chocolate preparado anteriormente.
- 10) Se echa la mezcla sobre la base y se hornea todo junto unos 50 minutos o hasta que se observe el relleno bien cuajado.
- 11) Se deja enfriar, se espolvorea con el azúcar de lustre, se le echa nata montada para acompañar y lista para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/tartas/tarta-de-pasta-de-chocolate-245.php>