



Tarta ganache de chocolate

Un postre rico y abundante, para servir en porciones delgadas acompañadas de helado, después de una comida ligera, o bien como exquisitez para la hora del té.

INGREDIENTES

Para la masa:

300 g / 10 1/2 oz de harina

1 pizca de sal

100 g / 3 1/2 oz de azúcar extra fino/glas/impalpable

150 g / 5 oz de mantequilla/manteca

1 huevo

1 cdita. de extracto de vainilla

Para el relleno:

400 ml de crema de leche

150 ml de leche

50 g / 1 1/2 oz de mantequilla/manteca

50 g / 1 1/2 oz de azúcar

400 g / 14 oz de chocolate

2 yemas

1 huevo

Rinde para 16 personas

PREPARACIÓN

La masa: tamizar la harina. Colocar todos los ingredientes secos en el procesador, agregar la mantequilla bien fría en cubitos y procesar hasta lograr un arenado, o bien trabajar en un recipiente con un tenedor hasta lograr ese resultado. Incorporar el huevo y la vainilla, y terminar de integrar. Cubrir con papel plástico transparente y dejar reposar en el refrigerador durante 30 minutos. Estirar suavemente la masa con un rodillo de amasar, en la mesa enharinada, hasta unos 5 mm de espesor (no demasiado finita), y forrar una tartera de base desmoldable, de 28 cm de diámetro aproximadamente. Cocinar en horno moderado (180°C) hasta que esté apenas dorada. Retirar y enfriar.

El relleno: calentar la crema, la leche, la mantequilla y el azúcar hasta que rompa el hervor. Retirar del fuego y volcar sobre el chocolate picado. Dejar reposar unos minutos y revolver hasta que la preparación quede homogénea. Incorporar las yemas, el huevo y mezclar. Pasar por un colador para que quede bien lisa y volcar sobre la tarta. Cocinar en el horno a temperatura baja (140°C) durante 30 minutos, hasta que esté apenas firme en los bordes. Apagar el horno y dejar la tarta 1/2 hora más. Para servirla, su mejor punto es tibia o a temperatura ambiente. Si se hace con anticipación, conservar en el refrigerador pero sacarla 2 horas antes de servir.

Se puede acompañar con cucharadas de helado de crema.