



Tarta tenerina

Descripci3n

default watermark



A parte del **tiramisú** hay otros postres italianos como esta tarta. Es t pica de la ciudad italiana de Ferrara, donde también es conocida como **tacenta**. Resulta una tarta crujiente por fuera y jugosa por dentro.

Otras recetas con chocolate frías y calientes:

[Panna cotta de turrón y chocolate negro](#) , [Galletas saludables con chocolate](#) , [Pastel de galletas y chocolate](#) , [Delicias de verano](#) , [Natillas de chocolate](#) , [Semifrío de Nutella](#) , [Trufas](#) .

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- 200 gr de chocolate negro para fundir.
- 100 gr de azúcar.
- 100 gr de mantequilla.
- 60 gr de harina. Puede ser de maíz, de almendra?
- 3 huevos talla L.
- 3 cucharadas soperas de leche.
- 1 pizca de sal.
- Para decorar frambuesas, grosellas, hojitas de menta?

Preparación:

Escogemos un molde desmoldable o de silicona de 22 cm de diámetro, forramos con papel de horno humedecido y reservamos.

default watermark



Tamizamos la harina y la sal, reservamos.

En un bol ponemos el chocolate y la mantequilla e introducimos en el microondas durante un minuto. Retiramos, removemos los ingredientes hasta que se funda el chocolate y dejamos atemperar.



Separamos las claras de las yemas. Ponemos las claras en un bol grande y montamos con la baridora de varillas hasta que empiecen a esponjar. Añadimos la mitad del azúcar **poco a poco** y seguimos montando hasta que estén bien densas. En otro bol ponemos las yemas, agregamos el resto del azúcar y montamos con la batidora de varillas hasta que queden esponjosas. Vertemos la leche y seguimos montando hasta que quede bien integrada.





Precalentamos el horno, calor arriba y abajo, a 180° C.

Incorporamos a los huevos la mezcla de chocolate y mantequilla, agregamos la harina con la pizca de sal y mezclamos suavemente.





Cuando quede todo integrado aÃ±adimos 1/3 de las claras montadas, mezclamos hasta que se integren y repetimos el proceso dos veces mÃ¡s. Seguimos mezclando hasta que quede la mezcla como una crema.



Vertemos todo en el molde y horneamos, calor arriba y abajo a 180Â°C, durante 25 minutos.



Dejamos enfriar, desmoldamos, decoramos y servimos.

Consejo: Se puede hacer con antelación. Se puede aumentar la cantidad de azúcar, todo depende de lo golosos que seamos.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: [instagram.com/_masgpostres](https://www.instagram.com/_masgpostres)

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masgpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Chocolate
2. Huevos
3. Postres

Fecha de creación

julio 26, 2024

Autor

admin

default watermark