

Tarta rústica de pera y chocolate

Ingrédients

- 60g de mantequilla
- 90g de azúcar glas
- 30g de polvo de avellana
- 1 huevo
- 160g de harina T55
- 50g de maicena
- 10g de cacao en polvo sin azúcar
- 50g de mantequilla
- 75g de polvo de avellana
- 10g de maicena
- 70g de azúcar glas
- 1 huevo
- 70g de chispas de chocolate negro
- 3 a 4 peras según su tamaño

Préparation

1. Aquí tienes una receta que requiere poco material, poco tiempo y pocos ingredientes: una tarta rústica de pera y chocolate, con un toque de avellana (que puedes reemplazar por almendra si lo prefieres), que simplemente necesita un rodillo de cocina y una bandeja de horno para su realización.
2. Obviamente, todo el éxito de esta tarta reside en las peras que elijas, deben ser perfumadas por supuesto, y no demasiado maduras, para evitar que las rebanadas sean irregulares y que liberen agua durante la cocción. Finalmente, quise darle un pequeño toque de originalidad con una masa de tarta bicolor, pero puedes, por supuesto, usar la masa dulce de avellanas sin agregar cacao.
3. Crema la mantequilla con el azúcar glas y el polvo de avellana.
4. Emulsiona con el huevo, luego añade la harina y la maicena.
5. Deja de mezclar tan pronto como la masa esté homogénea.
6. Luego, divide la masa en dos y añade el cacao en una de las dos partes.
7. Finalmente, haz pequeños rollitos con las dos masas y únelos alternándolos.
8. Envuelve todo en film transparente y pon la masa en el refrigerador durante al menos 1 hora (puedes prepararla la víspera y dejarla toda la noche en el refrigerador).
9. Crema la mantequilla con el azúcar glas, luego añade el polvo de avellana y la maicena.
10. Finalmente, añade el huevo y luego las chispas de chocolate.
11. Montaje y cocción: 3 a 4 peras según su tamaño. Algunas chispas de chocolate. Pela las peras, vacíalas, córtalas por la mitad y córtalas en láminas finas.
12. Extiende la masa en un gran círculo de unos 2mm de grosor.
13. Extiende la crema de avellana encima conservando un borde de 3cm sin crema, luego coloca las mitades de pera sobre la crema de avellana, presionándolas ligeramente en la crema.
14. Cierra la tarta doblando los bordes de la tarta.
15. Añade algunas chispas de chocolate, luego hornea la tarta en el horno precalentado a 175°C durante unos 40 minutos.
16. Deja templar, ¡y disfruta!