

Tarta de chocolate con leche, jengibre y lima

Ingrédients

- 60g de mantequilla pomada
- 90g de azúcar glas
- 30g de polvo de almendra
- 160g de harina
- 50g de maicena
- 360g de chocolate con leche con mínimo 40% de cacao
- 165g de crema líquida entera
- 9g de jengibre fresco

Préparation

1. Una nueva receta de tarta de chocolate, pero con un toque de originalidad esta vez, ya que añadí jengibre y un poco de lima.
2. ¡La receta es muy fácil, una masa dulce y una ganache y listo!
3. Lo importante en esta tarta es usar un chocolate con leche con un alto porcentaje de cacao (usé el Bahibé de Valrhona al 46% de cacao) para obtener un resultado que no sea empalagoso Material : Círculo oblongo De Buyer Hoja perforada Rodillo de pastelería Ingredientes : Usé el chocolate Bahibé de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
4. Mezcla bien la mantequilla pomada con el azúcar glas, la ralladura y el polvo de almendra.
5. Cuando la mezcla es homogénea, añade el huevo, luego la harina y la maicena.
6. Mezcla rápidamente para obtener una bola homogénea, luego envuelve la masa y colócala en el refrigerador durante al menos 1 hora.
7. Luego extiéndela con un grosor de 2 a 3 mm, luego forra tu círculo y pon la masa en el refrigerador durante al menos 2 horas (o en el congelador durante 30 minutos).
8. Luego, hornea el fondo de la tarta a 170°C durante aproximadamente 20 minutos (la masa debe quedar dorada), luego déjala enfriar.
9. Derrite el chocolate.
10. Calienta la crema con el jengibre finamente picado, luego viértela en varias veces sobre el chocolate, removiendo después de cada adición.
11. Agrega la ralladura de lima (reserva un poco para decoración) y luego pasa la ganache por una batidora de inmersión.
12. Vierte inmediatamente en el fondo de la tarta enfriado, luego deja cristalizar (si es posible a temperatura ambiente, si no, recuerde sacarla del refrigerador al menos 45 minutos antes de degustar, la tarta tendrá mucho más sabor cuando no está fría).
13. Cuando la ganache ha cristalizado, añade un poco de ralladura y ¡disfruta!