

# Tarta de chocolate de Lieja

## Ingrédients

- 60g de mantequilla pomada
- 90g de azúcar glas
- 30g de polvo de avellana
- 1 pizca de sal
- 1 huevo
- 160g de harina
- 50g de maicena
- 100g de praliné de avellana
- 80g de chocolate negro
- 135g de leche entera
- 135g de crema líquida al 35%
- 55g de yemas de huevo
- 20g de azúcar
- 100g de chocolate negro
- 250g de crema líquida al 35% de materia grasa
- 25g de azúcar glas

## Préparation

1. Hacía tiempo que no proponía una nueva receta de tarta por aquí, ¡así que la salida del nuevo chocolate de Valrhona era una buena excusa para lanzarme!
2. Por supuesto, es un chocolate bastante fuerte en cacao (80%) por lo que pueden reemplazarlo por un chocolate menos cacaotado si lo prefieren, o por ejemplo reemplazarlo por chocolate con leche en la capa de praliné. Aparte de eso, la receta es bastante rápida y fácil de realizar: una masa azucarada, un praliné de chocolate, un cremoso y nata montada.
3. ¡a sus rodillos!
4. Material: Círculo de 20cm Mangas pasteleras Boquilla 18mm Placa perforada Rodillo de pastelería Mini espátula acodada Ingredientes: He utilizado el chocolate Komuntu de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
5. Mezcla la mantequilla pomada con el azúcar glas y el polvo de avellana.
6. Añade la sal, luego emulsiona con el huevo.
7. Incorpora la harina y la maicena.
8. Filma la masa y déjala reposar en el refrigerador mínimo 30 minutos.
9. Luego, extiéndela a 2mm de grosor y forra un círculo de 20cm.
10. Coloca la masa en el congelador 15 minutos.
11. Hornea 20 minutos a 170°C y luego deja enfriar.
12. Derrite el chocolate con el praliné y luego vierte la mezcla en el fondo de la tarta y deja cristalizar en el refrigerador.
13. Calienta la leche y la crema.
14. Bate las yemas de huevo con el azúcar y luego vierte el líquido caliente encima.
15. Reviértelo todo en la cacerola, luego cuece a la nata (a 85°C).
16. Vierte sobre el chocolate, pasa al mezclador de inmersión y deja enfriar.
17. Luego, extiende sobre la capa de chocolate/praliné (puedes guardar un poco para la decoración).

18. Bate la crema líquida con el azúcar glas, luego coloca la nata montada sobre la tarta.
19. Espolvorea con un poco de cacao en polvo, decora con el resto de cremoso y ¡disfruta!

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)