Receta de Tarta De Chocolate Para San Valentín

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para hoy que celebramos el día de San Valentín quiero felicitar a tod@s los que así se llaman y también a tod@s l@s que estáis enamorad@s y para celebrarlo os dejo esta rica receta de tarta de chocolate, espero que os guste.Â¡Â¡Â¡FELIZ SAN VALENTÃN!!!

Ingredientes

- Chocolate negro (250grs)
- Mantequilla (100grs)
- Huevos (seis)
- Azúcar (150grs)
- Harina de trigo (100grs)
- Mermelada de melocotón (150grs)
- Nata líquida para montar (100ml)
- Sal (una pizca)
- Corazoncillos para decorar (opcionales)

Modo de Preparación

1. Separar las yemas de las claras y montar éstas a punto de nieve con una pizca de sal
2. Montar aparte las yemas con el azúcar hasta que estén blanqueadas
3. Fundir unos 150grs del chocolate negro picado, cuando se derrita añadir la mantequilla en trozos pequeños
4. Enseguida añadir las yemas al chocolate y después echar la harina y remover todo muy bien para que no queden grumos
5. Echar las claras y mezclar con movimientos envolventes de abajo hacia arriba
6. Precalentar el horno a 180 Grados
7. Verter la masa en el molde con forma de corazón y meter al horno unos 40 minutos hasta que esté hecho
8. Dejar enfriar y partir por la mitad, extender la mermelada por las dos caras del corazón
9. Derretir el chocolate restante en la nata caliente y dejar unos 15 minutos en el frigorífico
10. Pasado este tiempo, batir con las varillas eléctricas para que quede espumosa
11. 1 Cubrir toda la tarta con esta crema y decorar con unos corazoncillos de golosina y Â¡Â¡Â¡FELIZ SAN VALENTÃN !!!