

TARTA FINA DE GANACHE DE CHOCOLATE Y FRAMBUESAS



INGREDIENTES

MASA DULCE DE ALGARROBA

75 g mantequilla pomada
40 g azúcar glass
95 g harina de algarroba
35 g maicena
7 g cacao en polvo
Una pizca de goma xantana
Una pizca de sal
½ huevo
50 g de chocolate negro de cobertura

GANACHE DE CHOCOLATE AL 70%

300 g nata de montar
250 g chocolate negro al 70%
30 g glucosa
30 ml licor de frambuesa
60 g mantequilla, cortada en trocitos

2 terrinas de frambuesas

MODO DE HACERLO

MASA DULCE DE ALGARROBA

Mezclar todos los ingredientes secos e integrar el medio huevo batido a la masa.

Trabajar hasta que los ingredientes queden bien integrados entre sí.

Espolvorear ligeramente la superficie de trabajo con harina de algarroba. Estirar un poco la masa, dejar reposar y enfriar 20 minutos en el frigorífico.

Terminar de estirar la masa, formando un círculo de 3 mm de grosor, cubrir con él un molde de base desmontable de 22 cm. Dejar enfriar de nuevo.

Precalentar el horno a 180°.

Pinchar la base, poner peso encima y hornear durante 20 minutos.

Retirar el peso y el papel. Volver a hornear hasta que la masa esté cocida y dorada.

Dejar enfriar por completo sobre una rejilla.

Derretir los 50 g de chocolate al microondas. Impermeabilizar el interior de la base pincelando con los 50 g de chocolate derretido.

GANACHE DE CHOCOLATE

Llevar a hervor la nata, retirar del fuego y añadir el chocolate troceado y la glucosa, mezclar hasta lograr una crema. Incorporar el licor y añadir los trocitos de mantequilla poco a poco, sin dejar de remover.

MONTAJE

Cortar las frambuesas en dos, mezclar con unas hojas de menta cortadas muy finas y cubrir la base. Verter la ganache por encima de las mitades de frambuesa.

Enfriar la tarta al menos 2 horas antes de servirla.

Servir decorado con el resto de las frambuesas y hojas de menta.

VARIANTES

Sustituir la harina de algarroba por harina de arroz.

Utilizar otras frutas arándanos, grosellas, mango, kiwis, piña, poner una capa de confitura de sabor preferido. Decorar con una capa de merengue, nata montada.

CONSERVACIÓN

El molde forrado con la masa se puede congelar en crudo, en este caso recordar hornear a ciegas directamente al horno a 190° sin descongelar por 30 minutos. Retirar las legumbres y el papel, y terminar de hornear a 180°.