

TARTA FONDANT



INGREDIENTES

200 g chocolate
200 g mantequilla
150 g azúcar
1 cucharadita de café soluble
5 huevos
1 cucharada de harina
Sal

COBERTURA:

150 g de chocolate
50 g mantequilla
1 chorrito de nata
1 cucharada de miel
Frutas rojas para decorar

MODO DE HACERLO

Derretir el chocolate junto con la mantequilla en el microondas a baja potencia o al baño María.

Dejar entibiar e incorporar el azúcar y el café soluble.

Añadir los huevos de uno en uno y mezclar bien.

Añadir la harina con la sal a la mezcla.

Forrar el fondo de un molde genovés con papel de aluminio o utilizar un molde de silicona.

Verter la masa y cocer en horno a 160° durante 35 minutos aproximadamente.

Sacar del horno a pesar de estar el centro ligeramente blando, ya que al enfriar se endurece.

Dejar templar y desmoldar.

VARIANTES:

Derretir el chocolate, la mantequilla, la nata y la miel al baño María o en el microondas a baja potencia.

Cubrir la tarta.

Dejar enfriar 2 horas.

Pasar a la bandeja de presentación y decorar con adornos de chocolate, frutas rojas, hierbabuena....

CONSERVACIÓN:

Es preferible conservarla a temperatura ambiente.