



Tarta de chocolate del Misisipi

# Tarta de chocolate del Misisipi

[Mas recetas Tartas en http://www.recetasypostres.net/tartas/5.php](http://www.recetasypostres.net/tartas/5.php)

## Ingredientes:

**PARA LA MASA:**, 2 cucharadas de azúcar de granulado fino, 2 cucharadas de cacao en polvo sin azúcar, 250gr. de harina y una cantidad adicional para espolvorear, 140gr. de mantequilla, 2 cucharadas de agua fría, **PARA EL RELLENO:**, 300ml. de nata líquida, 175gr. de mantequilla, 4 huevos batidos, 250gr. de azúcar moreno, 150gr. de chocolate negro, 4 cucharadas de cacao en polvo sin azúcar tamizado, 1 cucharada pequeña de esencia de chocolate, **PARA ADORNAR:**, 425ml. de nata montada, Virutas de chocolate

## Pasos a seguir:

- 1) Se tamiza la harina y el cacao en un bol para hacer la masa.
- 2) Se añade la mantequilla y se trabaja con los dedos hasta obtener algo parecido al pan rallado.
- 3) Se añade el azúcar y el agua.
- 4) Se envuelve y se lleva al frigorífico durante 15 minutos.
- 5) Se retira del frigorífico y se extiende en una superficie espolvoreada con harina.
- 6) Se cubre con la misma un molde redondo desmontable de 23cm. de diámetro.
- 7) Se extiende por encima papel vegetal y unas legumbres secas.
- 8) Precalentar el horno a 190°C y hornear la base 15 minutos.
- 9) Se retiran las legumbres y el papel vegetal y se hornea otros 10 minutos.
- 10) En un cuenco, se hace el relleno, batiendo la mantequilla con el azúcar e ir añadiendo el huevo batido y el cacao.
- 11) Se derrite el cacao, se incorpora al bol, se bate bien y se hace lo mismo con la esencia de chocolate y la nata.
- 12) Se baja la temperatura del horno a 160°C, se vierte la crema en la base elaborada al principio y se hornea todo 45 minutos, aproximadamente.
- 13) Se retira del horno, se deja enfriar, se dispone en una fuente, se cubre con la nata, se adorna con las virutas de chocolate y se lleva al frigorífico hasta la hora de ser servida.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/tartas/tarta-de-chocolate-del-misisipi-246.php>