

Tarta castañas

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Tartas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Mar (Argentina)

INGREDIENTES

0	
80 gr	Azúcar glass
250 gr	Castañas — en almibar
75 gr	Chocolate Negro — semiamargo 70% cacao
4	Huevos

ELABORACIÓN

Deshacer el chocolate al baño maría, dejar enfriar un poco. Se separan las yemas de las claras, se baten las yemas con el azúcar, incorporar el chocolate disuelto sin dejar de remover. Escurrir las castañas y triturarlas, incorporarlas al batido de las yemas, junto con el chocolate, mezclar suavemente hasta integrar toda la preparación. Precalentar el horno. Finalmente añadir las claras batidas a nieve con movimientos envolventes y suaves. Poner la mezcla en un molde previamente untado con mantequilla y espolvoreado con harina. Hornear la mezcla a 180 grados durante 30 minutos.