

Tarta de chocolate al vapor

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: minutos |
Dificultad: Fácil

INGREDIENTES

0
250 gr Chocolate Negro
200 gr Mantequilla
200 gr Azúcar glass
60 gr Harina repostería
3 Huevos
Yema de huevo

ELABORACIÓN

En un bol al baño María suave funde el chocolate con la leche y la mantequilla. Añade poco a poco el azúcar.

Fuera del fuego añade los huevos batidos y por último la harina tamizada, removiendo constantemente para que no salgan grumos.

Ponlo en un baño de vapor* en un molde engrasado y tápalo unos 45 minutos, enfriar y desmoldar.

*Baño de vapor:.

una técnica muy usada en repostería que no debemos confundir con el baño maría.

Poner una cacerola u olla al fuego con dos dedos de agua, buscar un molde de tarta que se quede encajado en la boca de la cacerola, sin que el fondo de la misma toque el agua, de esta forma solo recibe el vapor. Tapar con la tapadera de la cacerola.