



tarta de chocolate, nueces y uvas caramelizadas

Inclusive en las recetas más delicadas, la tentación del chocolate puede más que la dificultad de elaboración... y con algún que otro toque de originalidad, los paladares más exigentes se dejarán envolver.



ingredientes para 1 tarta

Para la base :

- 200 gramos de harina
- 50 gramos de Maicena
- 2 pizcas de sal
- 1 cuchara cafetera de azúcar
- 180 gramos de mantequilla al tiempo
- 1 yema de huevo
- 4 centilitros de agua
- 1 cuchara cafetera de vinagre balsámico

Para el relleno :

- 20 centilitros de crema líquida
- 200 gramos de chocolate amargo
- 20 gramos de mantequilla
- 150 gramos de azúcar
- 125 gramos de nuez quebrada + 10 mitades de nueces
- 10 uvas blancas sin semilla

preparación

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. Mezclar la harina, Maicena, sal, azúcar, y mantequilla hasta obtener una masa arenosa. Agregar la yema de huevo, el agua y el vinagre. Amasar y dejar reposar.
3. Colocar la masa en el fondo de un molde para tarta previamente untado con mantequilla. Picar con un tenedor y colocar en el congelador durante 10 minutos.
4. Cubrir la base con papel encerado y frijoles secos para que no se hinche la pasta. Hornear durante 15 minutos. Retirar del horno, quitar los frijoles



y el papel encerado y volver a hornear por 15 minutos más. Desmoldar y dejar enfriar sobre una reja.

5. Calentar la crema y cuando empiece a hervir, verter sobre el chocolate rallado. Agregar la mantequilla y remover bien con una espátula hasta que la crema se vuelva lisa. Colocar la nuez quebrada sobre la base horneada, cubrir con la crema y colocar por dos horas en el refrigerador.

6. Preparar un caramelo, hirviendo el azúcar con un poco de agua, hasta que se dore. Sumergir las uvas una por una, al igual que las mitades de nueces. Colocar en un plato para que enfríen completamente.

7. Cuando las nueces estén frías, quebrarlas.

8. Decorar la tarta con las nueces y las uvas caramelizadas.

A esta receta se le pueden poner las especias/esencias de Jardin Secret: **papantla** porque la vainilla combina deliciosamente con el chocolate

