

# Tarta cremosa de chocolate



En esta ocasión vamos a preparar una tarta cremosa de chocolate, muy jugosa y sabrosa, sin necesidad de horno. En esta receta te enseñamos como decorarla de una manera muy fácil, le queda genial.



**Dedicación :** 10 minutos

**Cocción :** No tiene  
4-6 horas de frigorífico

**Cantidad :** 4-6 raciones

## Ingredientes :

- 250 g de chocolate fondant
- 250 g mantequilla en pomada
- 250 ml de leche
- 6 yemas de huevo
- 70 g de nueces peladas
- 60 g de azúcar
- cacao en polvo
- un molde de silicona de unos 20 cms
- unas varillas manuales

- 1 Comenzamos preparando todos los ingredientes para tenerlos a mano. Preparamos el molde untado con mantequilla y espolvoreando un poco de cacao. Reservamos 2 o 3 nueces para decorar el postre y picamos las demás finamente.
- 2 Ponemos a calentar la leche en un cazo con el azúcar, en cuando rompe a hervir retiramos y dejamos templar. En un bol troceamos el chocolate con la mantequilla y ponemos a calentar al baño maria hasta que se funda mezclando de vez en cuando. En un cuenco batemos las yemas con varillas manuales y añadimos la leche que ya se ha templado en un hilo y sin dejar de batir. Ponemos el cazo a calentar a fuego suave removiendo constantemente hasta que espese, debemos obtener una crema ligera, en cuanto espese un poco retiramos y vamos mezclando con el chocolate fundido. Incorporamos las nueces picadas y removemos.
- 3 Vertemos la masa en un molde redondo de silicona, introducimos en el frigorífico y la dejamos enfriar un mínimo de 6 horas hasta que cuaje. Despegamos el molde del pastel si es necesario con un cuchillo todo alrededor. Si el molde es de silicona será mucho más fácil.
- 4 Espolvoreamos con cacao por toda la tarta, decoramos con las nueces que habíamos reservado y las ponemos en el centro y servimos enseguida. si no la vamos a utilizar en este momento la ponemos en la nevera. Podemos servirla acompañada de unas natillas, o una bola de helado de nata o vainilla.

más recetas en



[envidia Cocina.com](http://envidiaCocina.com)