

**Libreta:** Postres  
**Creado:** 26/03/2018 21:00  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/tarta-de-chocolate-jerezana.html>

---

## Tarta de chocolate jerezana

### INGREDIENTES

1 tableta de chocolate sin leche. 5 huevos.  
5 cucharadas soperas de azúcar.  
100 gramos de mantequilla.  
1 copita de vino Cream.  
1/2 kilo de galletas María.  
1 litro de leche.  
Vainilla.  
1 paquete de nueces peladas.  
1 tableta de chocolate de fundir.

### PREPARACIÓN

Poner la leche a hervir con vainilla y una copita de Brandy de Jerez.

Separar las yemas de los huevos y reservar las claras. Batir las yemas con el azúcar hasta ponerlas a punto de espuma.

Trocear una tableta de chocolate, añadir cuatro cucharadas de agua y ponerlo en el fuego a fundir.

Una vez diluido, añadir fuera del fuego cien gramos de mantequilla.

Diluido el chocolate con la mantequilla, incorporarlo al batido de yemas y azúcar.

Montar las claras a punto de nieve muy firme, añadir las claras montadas a la crema, y reservar.

En el cazo de leche caliente, remojar las galletas.

Tomar un molde antiadherente, y cubrir el fondo con las galletas, encima, poner una tanda de crema de chocolate. Repetir la operación (galletas y chocolate), terminando con una tanda de galletas, para poder desmoldarlo bien luego.

Meter en el frigorífico unas horas. Cuando haya cuajado, desmoldarlo sobre una fuente de servir.

Fundir la otra tableta de chocolate con cuatro cucharadas de agua.

Añadir una copa de Cream, y fuera del fuego incorporar tres cucharadas de mantequilla. Cubrir la tarta con esta crema.

Decorar con nueces peladas, y algunas ralladas.

Servir cuando hayan pasado unos minutos.