

TARTA DE FRUTOS SECOS Y CHOCOLATE

INGREDIENTES

Masa quebrada:

150 g de harina;

50 g de mantequilla;

1 huevo;

1/2 cucharadita de sal;

1/2 cucharadita de azúcar;

1 cucharada azúcar vainillada.

Relleno:

400 g de frutos secos
(nueces, avellanas y
almendras);

125 g de mantequilla;

125 g de azúcar;

3 cucharadas de miel;

1 tarrina de nata de 200 g

Terminación:

250 g de chocolate de
cobertura;

1 tarrina de nata;

Licor de avellanas.

PREPARACIÓN

Poner los ingredientes de la masa quebrada en el orden citado, 15 segundos velocidad. 6. Reservar en el frigorífico.

Trocear los frutos secos al 3 1/2, 2 segundos, que queden trozos grandes, reservar.

Poner la mantequilla, el azúcar y la miel en el vaso 2 minutos, 80 °, velocidad. 3 hasta que esté disuelto. Añadir los frutos secos y revolver sin temperatura a velocidad. 3 hasta que quede integrado. Vamos añadiendo a la vez la nata por el bocal. Cuando todo este mezclado, echamos este relleno en el molde de tarta acanalado y desmontable, que habremos forrado con la masa quebrada y habremos horneado en blanco unos 10 ó 15 minutos (para que la masa no se humedezca con el relleno y quede blanda).

Vertemos el relleno en la tartaleta y horneamos unos 30 ó 35 minutos a 180°.

Calentamos la nata de la cobertura, 4 m. 100°, velocidad. 3 1/2, cuando pare echamos el chocolate y dejamos reposar unos minutos. Añadimos el licor y mezclamos 6 segundos a velocidad 3 1/2.

Vertemos esta cobertura sobre la tarta ya horneada, dejamos enfriar y a disfrutar.....