

## TARTA FLOR DE CHOCOLATE Y AVELLANAS

### INGREDIENTES:

4 Huevos.

100gr. de azúcar

150 g de mantequilla.

150gr. de avellanas tostadas y ralladas.

150gr. de chocolate Nestlé postres.

Bizcochos de soletilla.

### PREPARACIÓN:

Con el vaso bien limpio, sin raso y seco, ponga la mariposa en las cuchillas y eche las 4 claras con un pellizco de sal y unas gotas de limón. Programe 3 minutos en velocidad 3. Saque y reserve.

Sin lavar el vaso, quite la mariposa de las cuchillas, eche las avellanas y ralle 15 segundos en velocidad 6. Incorpore el chocolate, dé 5 golpes de turbo y programe 4 minutos, 40°, velocidad 3.

Añada las yemas, mantequilla y azúcar, y programe 5 minutos, 80°, velocidad 4. Termine de unir bien con la espátula.

Saque a un recipiente, añada las claras montadas y una todo suavemente con movimientos envolventes para que no se bajen.

Vierta en un molde y cubra con bizcochos remojados en cualquier licor de su gusto. Introdúzcalo en el congelador.

Cuando vaya a servirlo, desmóldelo y espolvoree con cacao puro en polvo, o adórnelo a su gusto.