

Receta de Tarta de Chocolate y Fresas

14 Mar 2018



Buenos días a tod@s, hoy os dejo esta receta de **Tarta de Chocolate y Fresas** y con ella quiero celebrar nuestra **Receta número 2000**, quiero agradecer a tod@s l@s seguidor@s de nuestra Web el apoyo diario que nos dais con vuestras visitas y vuestros Me Gusta en Facebook, espero seguir por mucho tiempo más deleitando vuestros paladares y vuestros estómagos y quiero seguir contando con tod@s vosotr@s. Gracias de todo corazón.

Ingredientes

- Huevos (ocho)
- Chocolate negro (200 grs)
- Chocolate negro de cobertura (300 grs)
- Fresas (250 grs)
- Harina (200 grs)
- Mantequilla (150 grs)
- Azúcar (100 grs)
- Nueces Almendras y Pistachos (50 grs de cada)
- Ron (un vaso)
- Pimienta
- Cristales de sal
- Menta para decorar

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 190°
2. Mezclar en un bol las claras de los huevos y después echar las yemas y volver a batir, añadir 50 grs de azúcar y seguir batiendo
3. Añadir la harina y mezclar con suaves movimientos envolventes
4. Deshacer el chocolate al baño maría y añadir a la mezcla, mezclar bien para que se integre todo
5. Enharinar un molde para horno y volcar la mezcla, hornear sobre 35/40 minutos hasta que esté hecho
6. Preparar el almíbar poniendo en un cazo el azúcar restante con un chorrito de agua , añadir las fresas fileteadas con unos cristales de sal y un poquito de pimienta y dejar que se cocine todo unos tres o cuatro minutos
7. Cuando esté el bizcocho, sacarlo del horno y colocar en una bandeja y dejar enfriar, después partirlo por la mitad y colocar en el centro una capa de fresas en almíbar
8. Al almíbar que sobre, ponerle un buen chorro de ron y mojar las dos partes del bizcocho y después volver a unir las dos partes

Tarta de Chocolate y Fresas

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

9. Preparar la cobertura fundiendo el chocolate de cobertura con la mantequilla fundida y mezclándolo todo bien
 10. Cubrir todo el bizcocho con el chocolate fundido dejando que caiga por los bordes, extenderlo con ayuda de una espátula
 11. Decorar los bordes con las almendras, los pistachos y las nueces y dejar que se enfríe en el frigorífico al menos una hora
 12. Al tiempo de servir decorar con fresas, frutos secos y unas hojitas de menta
 13. Servir con un buen café y....buen provecho!!!
-