

MELOSA DE CHOCOLATE NEGRO

Ingredientes:

- 360 gr. chocolate negro
- 200 gr. mantequilla
- 400 ml. leche
- 200 gr. de azucar
- 80 gr. Maizena
- 1 pizca de sal
- 8 huevos

Para la cobertura:

- 300 gr chocolate negro
- 150 ml nata
- 3 cucharadas de gelatina neutra
- Un poco de chocolate blanco
- Precalentar el horno a 160 - 180°

Preparación:

- Engrasar un molde con mantequilla y forrarlo con papel de estraza
- Derretir y mezclar el chocolate, la mantequilla y la leche en el microondas, en un cazo o en termomix
- Añadir el azucar, la Maizena, la sal y los huevos. Batir energicamente
- Verter en el molde y meter al horno unos 20 minutos. Mover de vez en cuando.
- Desmoldar y dejar enfriar.
- Para la cobertura...Derretir el chocolate y la nata, añadir la gelatina y remover bien.
- Cubrir la tarta ya fria y desmoldada con la cobertura de chocolate
- Decorar con unos hilos de chocolate blanco derretido