TARTA DE HOJALDRE CON CHOCOLATE Y MERNGUE.

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Rotja Ac

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Esta tarta esta echa con merengue suizo, este merngue es ideal para tartas porque no se vaja se mantiene intacto, y para decoraciones por que queda con mucho brillo.

Ingredientes para 10 personas :

- 2 PLANCHAS DESCONGELADO de HOJALDRE
- 2 TABBLETAS de CHOCOLATE FONDAN
- 12 CLARAS DE HUEVO
- MEDIO VASO de NATA
- 2 UNIDADES de YEMAS DE HUEVO PARA PINTA
- AZÚCAR IGUAL AL PESO DE LAS CLARAS.

Preparación:

Paso 1

Picamos con un tenedos la plancha de hojaldre para que no suba. Lo metemos en el horno a 200º, hasta que este bien dorado, lo dejamos enfríar.

Paso 2

Ponemos el chocolate al baño maría con medio vaso de nata, no dejamos de remover hasta que este todo bien integrado.

Paso 3

Cubrimos una lámina de hojaldre con el chocolate.

Paso 4

Ponemos la otra placa encima del chocolate y presionamos un poco para que queden bien selladas.

Paso 5

Para el hojaldre, pesamos las claras de huevo y ponemos el doble de azúcar,(yo pongo una poca menos porque no me gusta tan dulce), lo llevamos al baño maría suave si parar de remover hasta que el azúcar este totalmente disuelta, tocamos la mezcla con los dos dedos y cuando no se note nada de azúcar estonces esta en su punto.

Paso 6

Lo retiramos del fuego metemos la baridora de barillas y hacemos un merengue fuerte.

Paso 7

Cubrir el hojaldre con el merngue.

Paso 8

Pintamos toda la supercifien con las yemas que teníamos guardadas y la metemos en el horna a gratinar hasta que coja un poco de color, decoramos con merngue y a disfrutar.