Tarta de chocolate y frambuesa de Jamie Oliver

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

Creador: Monónimo

Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Receta traducida de Jamie Olvier.

Ingredientes para 10 personas :

- 200 g de Harina
- 25 g de Cacao en polvo desgrasado, sin azúcar
- 25 g de Azúcar glas
- 175 g de Mantequilla fría
- 1 Yema de huevo de corral grande
- 1 cuharadita de Extracto de vainilla
- 250 g de Frambuesas
- Salsa de chocolate:
- 500 ml de Nata doble
- 75 g de Azúcar moreno
- 300 g de Chocolate negro (70% cacao), en trocitos
- 2 Huevos de corral

Preparación:

Paso 1

Para hacer la masa, tamizar la harina, el polvo de cacao y azúcar en un procesador de alimentos. Añadir la mantequilla en cubos con un poquito de sal y batir hasta que parezca pan rallado. Añadir la yema de huevo, el extracto de vainilla y 2 cucharadas de agua fría. Batir de nuevo hasta que la masa se una. Volcar sobre una superficie enharinada y amasar. Envolver en papel film y refrigerar durante 20 minutos. Precalentar el horno a 200 ° C e insertar una bandeja de horno para calentar. En una superficie enharinada, extender la masa en un círculo de 25 cm, dejando un espesor de menos de ½ cm. Levantar la masa con un rodillo y colocarla sobre un molde desmontable de 23cm. Empujar la masa desde la derecha hacia las esquinas. Pasar el rodillo sobre el molde para cortar el exceso. Pinchar la base con un tenedor, y devolver a la nevera durante 20 minutos. Sacar la masa y colocarle un papel de horno y algo de peso encima. Cocer en el horno 15 minutos, retirar el papel y volver al hornear durante 5 minutos más. Dejar enfriar. Mientras tanto, colocar la crema y el azúcar en polvo en una cacerola, a fuego medio, y llevar a ebullición. Romper el chocolate en un bol, verter sobre él la crema caliente y mezclar hasta que todo el chocolate se haya derretido. Batir los huevos y añadir a la mezcla.Dispersar las frambuesas en la masa fría y verter encima el relleno de chocolate. Hornear durante 20 minutos, o hasta que el relleno esté casi firme. Enfriar sobre una rejilla.