NUESTRAS RECETAS

TARTA DE CHOCOLATE Y CREMA DE ORUJO PANIZO (ORUJOS PANIZO)

INGREDIENTES:

- 4 yemas de huevo
- 1 huevo entero
- 45 Gr de azúcar
- 180 Gr Praliné de Chocolate y Avellanas
- 5 ml de Crema de Orujo Panizo
- 210 Gr Claras de huevo
- 50 gr de Harina
- 10 Gr de Galletas Lotus trituradas (polvo)
- 25 Gr Cacao en Polvo 100%
- 50 Gr Chocolate 85%
- 50 Gr mantequilla
- 250 Gr de Mermelada de frambuesa

COBERTURA

- 200 gr de Azúcar
- 130 ml de Agua
- 150 gr Chocolate 85%

DECORAR

Galletas Lotus

PREPARACIÓN:

1. **Preparación del chocolate y la mantequilla**: Deshaz el chocolate y la mantequilla en un cazo, mézclalos y deja que la mezcla se temple. Luego, agrega la Crema de Orujo Panizo.

2. **Batido de yemas y praliné**: En un bol, bate las yemas junto con la mitad del azúcar y el huevo durante 3 minutos. Añade el praliné y continúa batiendo hasta obtener una crema durante aproximadamente 6 minutos.

3. **Montaje de las claras y mezcla con harina y cacao**: Monta las claras a punto de nieve con el resto del azúcar y

mézclalas con la crema. Agrega la harina, el polvo de lotus y el cacao tamizados, integrándolos cuidadosamente en la crema.

4. **Combinación de ingredientes y preparación del molde**: Incorpora la mezcla de chocolate y mantequilla a la preparación. Coloca la mezcla en un molde previamente untado con mantequilla y harina, y con papel de horno en la base.

5. **Horneado y desmolde**: Hornea a 180ºC durante aproximadamente 40 minutos. Una vez listo, retira del horno, deja que se enfríe y desmolda.

6. **Relleno y cobertura**: Una vez que el bizcocho esté frío, ábrelo y rellénalo con mermelada. Cubre el pastel con un baño de chocolate preparado calentando agua y azúcar durante 6 minutos, enfriando la mezcla y luego agregando chocolate fundido al baño María hasta obtener la textura deseada. Vierte esta mezcla por encima del bizcocho.

7. **Decoración final**: Decora el pastel colocando las galletas alrededor del borde y espolvoreando cacao y azúcar glass por encima.