



Tarta de chocolate

Vegano

Ingredientes 2-4 personas

200g de Chocolate negro

85g de Mantequilla

20ml de Aceite de oliva

5 Huevos

85g de Azúcar moreno

1 pizca de Sal

Ingredientes 6-10 personas

500g de Chocolate negro

215g de Mantequilla (aprox.)

50ml de Aceite de oliva

13 Huevos

215g de Azúcar moreno (aprox.)

1 pizca de Sal

Ingredientes 12-16 personas

800g de Chocolate negro

340g de Mantequilla

80ml de Aceite de oliva
20 Huevos
340g de Azúcar moreno
1 pizca de Sal

Preparación

Separamos las claras de las yemas. Empezamos derritiendo el chocolate negro al baño maría con la mantequilla y el aceite de oliva. Dejamos que se vaya fundiendo poco a poco hasta que esté todo completamente integrado. Cuando se haya entibado un poco añadimos las yemas, integramos y reservamos. En un bol ponemos las claras con una pizca de sal y las vamos montando poco a poco con ayuda de unas varillas. Vamos añadiendo el azúcar en tres tandas, a medida que se van montando, hasta que tengamos una consistencia muy firme. Cuando tengamos nuestras dos elaboraciones listas, poco a poco vamos incorporando las claras montadas al chocolate derretido hasta tener una masa sin grumos. Lo hacemos haciéndolo despacio, con movimientos envolventes y con la ayuda de una espátula. Este paso es muy importante si queremos que la tarta quede aireada. Pasamos la masa a un molde forrado con papel vegetal y la metemos en el horno 18 minutos a 180 °C con ventilador. Desmoldamos. Para servir la tarta la decoramos con frambuesas, un poco de mascarpone o cacao.