

Ingredientes:



150 g de chocolate negro
(con 70% de cacao)



4 huevos (M)



80 g de azúcar fino



60 g de harina y harina
para espolvorear



1 c. s. de levadura en polvo



30 g de mantequilla troceada
y mantequilla para engrasar



5 cl Coñac

Para la cobertura:



350 g de chocolate negro
(con 70% de cacao)



50 ml de nata

TARTA DE CHOCOLATE negro

Preparación:

- Separe las claras y las yemas de los huevos. Bata las yemas con el azúcar hasta que estén espumosas.

- Mezcle la harina con la levadura en polvo.

- Parta el chocolate en trozos y derrítalo junto con los trozos de mantequilla.

- Mezcle la masa de chocolate con la masa de yema de huevo. Añada la mezcla de harina y el coñac.

- Monte las claras a punto de nieve. Mezcle la mitad de la mezcla de claras con la masa de chocolate y añada el resto mezclando con movimientos envolventes.

- Engrase la olla del AutoCook con mantequilla y espolvoréela con harina. Meta la masa de chocolate en la olla. **Cierre la tapa.** Seleccione el programa **Hornear** y la opción **Largo** y pulse el botón de **Inicio**. Abra la tapa en cuanto suene la señal. Saque la olla y deje enfriar la tarta dentro durante 20 minutos. Después, vuélquela en una rejilla, deje que se enfríe completamente y métala en la nevera durante 1 h.

- Parta en trozos pequeños el chocolate para la cobertura y mézclelo con la nata en la olla del AutoCook.

- Seleccione el programa **Cocer** y la opción **Medio** y pulse el botón de **Inicio**. Ponga a hervir la mezcla con **la tapa abierta**, remueva bien y deje que hierva a fuego lento durante 1 minuto.

- Saque la olla del AutoCook, remueva bien la masa con una espátula y deje que se enfríe un poco.

- Cubra la tarta con la cobertura de chocolate y deje que se seque durante unos 30 minutos en un lugar fresco.

RACIONES: 8

Programa: Hornear largo, Cocer medio

Calorías por ración: 426 kcal

Tiempo de horneado (sin precalentamiento):

AutoCook - 60 min.

AutoCook Pro - 60 min.

