

Tarta de almendra, chocolate y naranja



Ingredientes:

Para hacer el bizcocho:

- 6 huevos
- 150 gr de azúcar
- 170 grs de almendra molida
- 85 gr de mantequilla
- 185 gr de chocolate "Nestlé de repostería fondant"
- Unas gotas de esencia de vainilla
- Ralladura de una naranja

Ingredientes para la salsa de naranja:

- 1 naranja
- 100 gr de azúcar
- 100 ml de agua

Para la cobertura de chocolate:

- 120-140 grs de chocolate de cobertura "Nestlé de repostería fondant"
- 80-100 ml de agua.

Dedicación 25 minutos

Horneado 45-50 minutos

Cantidad 8-10 raciones



- 1** Ponemos a calentar el horno a **180°C**. Colocamos **papel de hornear** en la base y pringamos de mantequilla los laterales del molde desmontable.
- 2** Separamos las yemas de las claras en dos boles. Derretimos la **mantequilla** con el **chocolate** en el microondas durante un minuto y luego mezclamos. Añadimos el **azúcar** a las **yemas**, mezclamos y aromatizamos con unas gotas de **vainilla** y ralladura de una **naranja**, añadimos el **chocolate**, mezclamos, añadimos la **almendra** molida y acabamos de mezclar.
- 3** En el otro bol montamos las **claras** con una pizca de **sal** a punto de nieve. Cuando están casi montadas echamos 2 cucharadas de **azúcar** y terminamos de montar. Incorporamos las claras a punto de nieve a la mezcla de chocolate poco a poco mezclando suavemente con movimientos envolventes y despacio hasta que quede integrada.
- 4** Echamos en el molde y **horneamos 45-50 minutos a 180° C**. A los 45 minutos pinchamos y si sale seco apagamos, sacamos del horno y dejamos enfriar.

- 5** Mientras, **hacemos la SALSA DE NARANJA**: Quitamos las puntas y cortamos la naranja en tacos (incluida la piel). La ponemos al fuego con 100 ml de **agua**, 100 gr de **azúcar** y dejamos hervir durante 10 minutos a fuego medio. Dejamos templar y luego trituramos. Esta salsa la repartimos en vasitos individuales con una cucharilla, para que cada comensal pueda servirse.
- 6** **Para hacer la COBERTURA**: ponemos a calentar un pocillo de agua 80-100 ml de agua y cuando está caliente apagamos e incorporamos el chocolate troceado, removiendo hasta que quede fundido. Esta fórmula tiene menos calorías. **Otra forma de hacer la cobertura** sería poniendo a calentar medio vaso de nata (crema de leche) unos 100 ml. Cuando comienza a hervir lo retiramos del fuego y añadimos 100 g de chocolate de cobertura y 50 grs de mantequilla. Se mezcla bien hasta que quede una crema homogénea.
- 7** **Le damos la vuelta al bizcocho** y nos quedará mas uniforme para decorar. A continuación repartimos la **cobertura** por la tarta con ayuda de una espátula. Cuando esté frío podremos decorarla.