



NUESTROS CENTROS

Avda. Ciudad de
Barcelona, 148
28007 Madrid
Tel. 91 502 05 94

Paseo Dr. Vallejo
Nájera, 47-49
28005 Madrid
Tel. 91 365 28 09

Paseo Dr. Vallejo
Nájera, 42
28005 Madrid
Tel. 91 517 16 11

Tarta de Chocolate

Receta de Lucía Martínez

Ingredientes:

- 1 Base de bizcocho precortada en tres bases.
- 1 Bote de guindas en almíbar.
- Mermelada de fresa.
- Chocolate en polvo (3 cucharadas soperas aproximadamente).
- Coco Rallado.
- Leche
- 1 Cucharada sopera de Ponche.

Preparación:

Preparar el chocolate echando aproximadamente 3 cucharadas soperas y un vaso de agua para que nos quede un chocolate espeso, con el que luego recubriremos nuestra tarta.

En medio vaso de leche echar un chorro de ponche, al gusto, 1 o 2 cucharadas soperas. Y remover la mezcla.

Coger el bizcocho y separar las bases (también se puede hacer un bizcocho casero y rellenarlo del mismo modo). Coger la base de abajo y recalar con la mezcla que habíamos echo de agua y ponche. Remojar también con un poco del líquido en el que están las guindas. Echar encima una capa de chocolate.

Poner la segunda base del bizcocho encima de la anterior y proceder a recalarla de la misma forma. Luego echar una capa de mermelada de fresa.

Poner la tercera y última base del bizcocho, recalar de la misma manera y cubrir toda la tarta con chocolate incluidos los alrededores.

Cuando el chocolate se enfríe, espolvorear coco por encima y decorar con las guindas. Introducir en el frigorífico.

Es mejor hacer la tarta dos días antes de la consumición para que esté más buena.