

Tarte moelleuse au chocolat

Ingredients
Tarte au cacao
150g de beurre
3 oeufs
4g de levure chimique
120g de sucre
15g de cacao non sucré
60g de poudre d'amande
105g de farine
Ganache au chocolat
200g de chocolat au lait
250g de chocolat noir
350g de crème liquide entière

Tarte au cacao

---> La recette est pour un moule tarte renverse

---> Le moule utilis est en lien

Prchauffer le four 170C

Faire fondre le beurre

Mlanger les oeufs et le sucre

Verser la farine, le cacao, la poudre d'amande, la levure chimique et mlanger

Ajouter le beurre fondu et mlanger

Verser la pte dans le moule

Enfourner environ 30 minutes

Laisser refroidir avant de dmouler

Ganache au chocolat

Faire chauffer la crme liquide

Verser la crme chaude sur les chocolats en morceaux

Mlanger jusqu' ce que les chocolats soient compltement fondus

Verser la ganache sur la tarte, laisser refroidir

Mettre au frais au moins 2h

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr