

TARTA DE CALABAZA Y CHOCOLATE ESTILO SAMUEL.

Ingredientes>

BASE

200 g. de galletas, aprox.

50 g. de mantequilla, aprox.

CREMA DE CALABAZA

50 g. de calabaza, aprox.

4 huevos

200 g. de azúcar

25 ml. de nata líquida

Media tableta de chocolate puro fondant

Proceso>

BASE

Triturar las galletas y mezclar con mantequilla para formar una masa que servirá de base.

Colocar la base en el recipiente/tartera desmoldable y meter en el horno durante 5 minutos a 180°. El horno debe estar ya precalentado.

CREMA DE CALABAZA

Hervir la calabaza y dejar que se enfríe.

Batir 4 huevos, añadir el azúcar, la nata y la calabaza, después pasarlo todo junto por la batidora hasta conseguir una crema uniforme.

En un cazo derretir el chocolate con una cucharada sopera de agua y una cucharilla de café de mantequilla.

A continuación verter la crema sobre la base horneada, colocar el chocolate por encima y meter en el horno a 180° durante una hora aproximadamente.