

TARTE FOLHADA DE CHOCOLATE COM LARANJA E GENGIBRE



INGREDIENTES

- 350 G DE CHOCOLATE NEGRO DE CULINÁRIA
- 100 G DE VAQUEIRO SABOR A MANTEIGA
- 2 DL DE NATAS DE CULINÁRIA
- VAQUEIRO LÍQUIDA Q.B. (P/ UNTAR)
- 4 OVOS (GEMAS + CLARAS)
- 1 C.CAFÉ DE SAL GROSSO
- 20 G DE CACAU EM PÓ
- 1 LARANJA (RASPA + SUMO)
- 120 G DE AÇÚCAR MASCAVADO
- 1 PLACA (REDONDA) DE MASSA FOLHADA FRESCA
- AÇÚCAR EM PÓ Q.B. (P/ POLVILHAR)

CONFEÇÃO

1. Ligue o forno e regule-o para os 220° C (na função ventilado).
2. Parta o chocolate em quadrados e corte a Vaqueiro em pedaços. Deite ambos na taça, com a lâmina de amassar/triturar. Junte as natas e programe a 50o C, vel. 5, durante 6 mins. Findo o tempo, reserve de parte o creme de chocolate. Lave e limpe a taça e recolque-a na base.
3. Separe os ovos em gemas e claras, para tigelas distintas. Coloque as claras e o sal na taça, com o acessório batedor. Bata na vel. 6, durante 5 mins, sem a tampa reguladora de vapor. A meio-tempo, introduza metade do açúcar pelo orifício da tampa, e deixe concluir o tempo. Retire o merengue com a espátula e reserve-as de parte. Lave e limpe a taça e recolque-a na base.
4. Deite na taça as gemas e o restante açúcar, com o acessório batedor. Programe 50o C, vel. 8, durante 6 minutos, para obter uma gemada espessa e suflada.
5. Findo o tempo, destape e junte à gemada o creme de chocolate (reserve cerca de um quarto deste, para a cobertura) e as claras batidas. Misture na vel. 6 durante 2 minutos.
6. Acrescente o cacau em pó, a raspa e sumo da laranja, e ainda o suco de um pedaço de raiz de gengibre (ralada e espremida). Misture na vel. 5 durante 1 minuto, até ficar homogéneo.
7. Forre uma tarteira com a placa de massa folhada e pique o fundo com um garfo. Em seguida, verta o preparado de chocolate sobre a base de massa.
8. Remate as margens da massa em volta, de forma decorativa. Em seguida, leve a tarte ao forno a cozer, durante 12 a 15 mins, até o recheio refirmar e a massa bem dourada e estaladiça.
9. Findo o tempo, retire a tarte do forno e deixe arrefecer bem.

Cubra então com o restante creme de chocolate, e alise a superfície.

10. Polvilhe a superfície abundantemente com açúcar em pó e sirva.
