



# TARTA DE CHOCOLATE Y AVELLANAS

Tiempo: 75 minutos    Personas: 12 personas    Dificultad: Intermedio

## Ingredientes

### PARA LA CANTIDAD DEL PASTEL

Huevo entero	4
Yogur de leche entera	250 ml
Mantequilla	120 g
Azúcar	125 g
Harina	200 g
Maicena	150 g
Levadura para hornear	1 paquete
Sal	1 pizca
Vainilla	1 pieza

### PARA LA CANTIDAD DE LLENADO

Crema	200 g
Chocolate con leche	300 g

## Instrucciones

1. Precalentar el horno a 180C. Engrasar una fuente para horno (24 cm de diámetro). Forrar la base y los lados con papel de horno.
2. Separar las yemas de las claras.
3. En un bol batir la mantequilla a temperatura ambiente y la mitad del azúcar.
4. Luego, añade 2 yemas de huevo y mézclalas muy bien. Agrega la vainilla y el yogur.
5. Tamizar la levadura y añadirla a la mezcla.
6. En otro bol, con una batidora eléctrica, bate las 2 claras restantes hasta que estén blancas y espumosas. Luego agregue lentamente el azúcar restante y bata hasta obtener picos firmes.
7. Con una cuchara grande de metal, incorpore suavemente la mitad de las claras de huevo a la mezcla de mantequilla. Repita con las claras de huevo restantes.
8. Vierta en el molde preparado y hornee a 180C durante unos 45-50 min. Prueba con una brocheta para confirmar que esté cocido.
9. Relleno de ganache de chocolate con leche: Vierte la nata en un cazo y cocina a fuego lento. En cuanto empiece a hervir retiramos del fuego y añadimos el chocolate y lo derretimos. La mezcla debe quedar suave y consistente. Dejar enfriar.
10. Con una pequeña barra de pasta de azúcar de chocolate, recorta la forma de un pequeño retoño y una estrella.
11. Con colorante alimentario en polvo dorado, cubre la estrella de azúcar y déjala endurecer al aire libre durante aproximadamente una hora.
12. Cortar el bizcocho por la mitad. Con una espátula untar el interior con la ganache de chocolate con leche. A continuación, coloca los Ferrero Rocher en dos filas a

lo largo de los bordes del bizcocho.

13. Finalmente, inserta un palillo hasta la mitad del árbol joven y la estrella y luego fíjalo en la parte superior del pastel.