

# Tarta lodo del Misisipi



## Elementos del invento:

para la base:

- 250 gr de harina
- 2 cucharadas de cacao en polvo sin azúcar
- 140 gr de mantequilla
- 2 cucharadas de azúcar
- una chorradita de agua fría

para el relleno:

- 175 gr de mantequilla
- 250 gr de azúcar moreno
- 4 huevos ligeramente batidos
- 4 cucharadas de cacao en polvo sin azúcar
- 150 gr de chocolate negro
- 300 ml de nata líquida

para adornar:

- 500 ml de nata para montar
- 50 gr de azúcar
- virutas de chocolate

### *Elaboración de los elementos:*

*para la base:*

*Tamizamos la harina junto con el cacao. Añadimos la mantequilla y trabajamos con los dedos, nos quedará como el pan rallado. Añadimos agua fría a cucharadas hasta que adquiera una consistencia similar a la de la arena mojada.*

*Envolvemos en papel film y reservamos 15 minutos en la nevera.*

*Pasado ese tiempo estiramos la masa entre dos hojas de papel de hornear y forramos el molde (que habremos engrasado o con el papel de hornear). Sobre la masa colocamos otra lámina de papel de hornear y unos garbanzos.*

*Horneamos a 190° durante 15 minutos, le retiramos la legumbre y el papel de hornear y horneamos durante 10 minutos más.*

*para el relleno:*

*Derretimos el chocolate, bien al baño maría, bien en el microondas y reservamos.*

*Batimos en un bol la mantequilla con el azúcar. Después le añadimos los huevos y el cacao.*

*Añadimos el chocolate que ya estará tibio y por último la nata.*

*Bajamos la temperatura del horno a 160°.*

*Vertemos nuestra mezcla sobre la base y horneamos durante 45 minutos o hasta que haya cuajado.*

*Reservamos y dejamos que se enfríe.*

*Para adornar:*

*Montamos la nata y le añadimos el azúcar.*

*Vertemos sobre nuestra tarta y la decoramos con unas virutas de chocolate. Yo lo que hice fue derretir chocolate de cobertura en el microondas y verterlo sobre papel de hornear. Lo lleve al frigorífico y cuando estuvo frío lo enrollé, esparciendo las virutas sobre la tarta.*

*Reservamos en la nevera hasta la hora de servir.*

*Ale, a disfrutar!!!*

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>