

TARTA VIENESA

Ingredientes:

- 125 gr de margarina sin leche.
- 125 gr de azúcar.
- 125 gr de almendra molida.
- 5 huevos.
- 50 gr de harina de maíz.
- 150 gr chocolate fondant.
- Mermelada de albaricoque.

Para cubrir:

- 150 gr de chocolate fondant.
- Azúcar glas.

Derretir el chocolate en el fuego al baño maría y mantenerlo caliente.

Batir muy bien la margarina con las dos terceras partes del azúcar indicado.

Añadir entonces las yemas y continuar batiendo.

Montar las claras a punto de nieve con el resto del azúcar e incorporarlas a la mezcla anterior.

Añade poco a poco, espolvoreándola, la harina, después la almendra y el chocolate derretido.

Untar el molde con la margarina y azúcar, verter la mezcla y hornear a 180º durante 30 minutos.

Cuando se enfríe cortar la tarta a la mitad y rellenarla de mermelada. Fundir el chocolate con un poco de agua, añadir el azúcar glas y cubrir la tarta.