

Pastel de Chocolates con Bourbon y nueces

Ingredientes

Masa de tarta:

- 1 taza de harina
- ¼ de taza de nueces molidas finamente.
- 1 cucharada de azúcar.
- Una pizca de sal.
- ½ taza (1 barra) de mantequilla fría sin sal cortada en trozos pequeños
- 2 cucharadas de agua fría, y más si es necesario.

Relleno:

- ¼ taza (½ barra) de mantequilla sin sal.
- 2 onzas de chocolate amargo.
- 3 huevos grandes.
- 1 taza de azúcar.
- ¾ taza jarabe de maíz oscuro o miel de caña de azúcar .
- ½ cucharadita de extracto de vainilla pura.
- 3 cucharadas de Borbón.
- ¼ de cucharadita de sal.
- 1½ taza de nueces

Direcciones

Para hacer la masa: combine la harina, las nueces , azúcar y sal en un tazón grande. Añada la mantequilla y mezcle con una batidora de repostería o con las manos hasta que la mezcla se asemeje a migas gruesas. Vierta en el agua con hielo y empiece a enlazar la masa hasta que sostenga junta sin estar demasiado húmeda o pegajosa. Apriete una pequeña cantidad, si se desmenuza, agregue más agua con hielo, 1 cucharada a la vez. Envolver la masa en plástico y refrigere durante al menos 30 minutos.

Estirar la masa sobre una superficie ligeramente enharinada en un círculo de 12 pulgadas. Enrollar la masa cuidadosamente en la espiga (rolo)(esto puede tardar un poco si careces de práctica) y colóquela dentro de una tartera(molde) de 9 pulgadas. Presione la masa en la tartera para que quede firmemente y recorte el exceso alrededor del borde. Coloque la tartera de pastel sobre una bandeja resistente para que sea mas fácil moverse dentro y fuera del horno.

Precaliente el horno a 350 grados F.

Para el relleno: derretir la mantequilla y el chocolate en una cacerola pequeña a fuego medio-bajo, retirar del fuego y deje enfriar. Batir los huevos en un tazón grande hasta que esten espumosos y luego añadirle el azúcar. Agregue el jarabe, vainilla bourbon, sal y la mezcla de mantequilla derretida hasta que esté bien mezclado.

Organizar las nueces en la parte inferior del pastel y vierta cuidadosamente la mezcla de huevo sobre ellos. Hornee hasta que el relleno este firme y ligeramente hinchado, unos 45 minutos. Prueba de cocción metiendo un cuchillo fino en el centro de la torta, si sale limpio, ya está listo. Transferir el pastel y enfriar completamente antes de cortar.

