Tarta de cerezas y chocolate de Jamie Oliver

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Irene Delafú



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Receta traducida de Jamie Olvier.

Ingredientes para 10 personas :

- Para la tarta de queso:
- 150 g y un poco más para el molde de Mantequilla sin sal derretida
- 300 g de Galletas digestive de chocolate negro
- 100 g de Azúcar moreno
- 3 cucharadas de Harina de maíz
- 900 g de Queso crema
- 2 Huevos grandes
- 100 ml de Nata doble
- 1 Naranja
- 50 g de Chocolate negro (70% cacao), en trocitos
- Para las cerezas:
- 300 g de Cerezas deshidratadas
- 3 cucharadas de Azúcar moreno
- 1 Naranja
- 1 Canela en rama
- 1 vaina de Vainilla
- 1 chorrito de Ron
- Para la salsa de chocolate:
- 100 g de Chocolate negro (70% cacao), en trocitos
- 200 ml de Nata de cocina

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180 ° C. Engrasar un molde desmontable de 24 cm con mantequilla. Desmigar las galletas en un bol y mezclarlas con la mantequilla derretida. Disponer en el fondo del molde, de manera uniforme y presionar. Hornear durante 10 minutos y dejar enfriar. Subir el horno a 200ºC. Añadir las cerezas a una cacerola con el azúcar, la cáscara de la naranja, el jugo de media naranja y la canela. Raspar las semillas de la vaina de vainilla, un chorrito de ron y la vaina de vainilla a la sartén. Bajar a fuego bajo y cocinar durante 5 minutos en otra sartén. Retirar del fuego y dejar enfriar. Mezclar el azúcar y la harina de maíz en un recipiente, a continuación, añadir el queso crema y batir bien. Añadir los huevos y batir de nuevo hasta que la mezcla esté suave y ligera. Añadir la nata, la mezcla de la sartén y batir de nuevo. Con una espumadera sacar la mitad de las cerezas y echarlas con cuidado en la mezcla de queso con el chocolate. Cubrir con esta masa la base de galletas, y agitar suavemente el molde para nivelar la superficie. Colocar unas cuantas cerezas en la parte superior y presionar suavemente. Colocar las cerezas y el jugo restante en un tazón pequeño para servir con la tarta de queso. Hornear durante 40 - 45 minutos, hasta que la parte superior se dore ligeramente y los bordes se hayan cocinado. Dejar enfriar. Justo antes de servir, hacer la salsa de chocolate. Verter la nata en una cacerola pequeña y colocar a fuego lento. Cocinar hasta que apenas empiece a hervir, a continuación, añadir el chocolate y batir suavemente hasta que todo se haya derretido.