

**Creador:** Mayte Sánchez **Recetizador:** ana belen gomez



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

El molde que uso es de silicona, no sé si los hay de otro material con el hueco en el centro, pero éste me ha dado grandes servicios.

## **Descripción:**

Tarta dos chocolates, bizcocho estilo brownie con crema de chocolate blanco encima.

## Ingredientes para 10 personas :

- 180 gr de mantequilla
  - 4 huevos
  - 1 taza de 250 ml de azúcar glas
  - 1/2 taza de 250 ml de cacao negro en polvo Valor sin azúcar en polvo
  - 2 cucharadas soperas de harina de maíz
  - 1 taza de 250 ml de nueces molidas
  - Para el relleno
  - 1 huevo
  - 1 cucharada soperas de azúcar
  - 60 gr de chocolate blanco fundido frío
  - 1 cucharadita de postre de ralladura de naranja
  - 1 cucharadita de postre de gelatina en polvo
  - 20 ml de zumo de naranja
  - 1/3 de taza de 250 ml de nata montada
  - virutas de chocolate para decorar
- 

## Preparación:

### Paso 1

Precalear el horno a 180° C. Unte con mantequilla o aceite un molde bajo de unos 23 cm con forma de hueco en el centro. Bata la mantequilla y las yemas hasta hacer una crema. Añadir el azúcar glas, el cacao y la harina de maíz todos tamizados. Añadir las nueces y mezclar.

### Paso 2

Batir las claras a punto de nieve. Añadir una cuarta parte de las claras a la mezcla anterior. Mezclar bien y seguir añadiendo las claras hasta que quede homogéneo. Verter la mezcla en el molde preparado y hornear 25 minutos a 180°C o hasta que esté hecho. Dejar enfriar.

### Paso 3

Para el relleno batir la yema con el azúcar hasta obtener una crema blanquecina (reservar la clara), añadir el chocolate blanco derretido frío (si estuviera caliente se cuajaría la crema y no serviría) y la ralladura de naranja, batirlo bien. En un cuenco mezclar la gelatina con el zumo de naranja y poner el cuenco en un bol con agua caliente para mezclarlo al baño maría hasta que se disuelva la gelatina. Añadir esta mezcla a la crema previa y batirlo bien. Monte la clara reservada a punto de nieve e incorpórala a la mezcla además de la nata.

### Paso 4

Verter la crema en el hueco resultante del bizcocho y refrigerar la tarta 3 horas o hasta que esté cuajada la crema y bien fresca.

### Paso 5

Por último decorar con virutas de chocolates o lo que os parezca, siempre que sea de chocolate ;)