

# Tarta de mousse de chocolate



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** ana belen gomez

**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico



**Descripción:**

## Ingredientes para 8 personas :

- Para la base de bizcocho:
- 100 g de azúcar
- 100 g de cobertura de chocolate
- 1 cucharadita de levadura
- 100 g de harina
- 3 huevos
- Para la mousse:
- 200 g de nata
- 150 g de chocolate de cobertura
- 2 claras montadas
- Para decorar:
- Cacao amargo en polvo
- Frutas rojas

## **Preparación:**

### **Paso 1**

*Precalentar el horno a 180°. Batir los huevos con el azúcar hasta que estén cremosos. Incorporar el chocolate, fundido al baño María, y la harina tamizada. Untar un molde desmontable con mantequilla y harina. Verter la mezcla de chocolate, hornear 25 minutos y retirar del horno. Dejar enfriar y desmoldar sobre una rejilla. Calentar la nata, antes de que llegue a hervir, retirar del fuego y añadir el chocolate troceado. Mezclar bien y dejar que el chocolate coja cuerpo, con ayuda de unas varillas, batir el chocolate hasta que coja una consistencia aérea, e incorporar las claras de huevo montadas. Servir la tarta cubierta con el mousse de chocolate, espolvoreada de cacao amargo y con frutas rojas en el centro.*