

Tarta Guinness



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

Creador: Irene Delafú



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 250 g. de Harina floja
- 75 g. de Cacao en polvo sin azúcar
- 400 g. de Azúcar
- 3 Huevos
- 150 g. de Mantequilla
- 250 ml. de Cerveza negra Guinness
- 150 ml. de Nata líquida
- 1 cucharadita de Esencia de vainilla
- 2.5 cucharaditas de Bicarbonato sódico
- Para cubrir:
- 300 g. de Queso crema
- 150 g. de Azúcar glas
- 300 ml. de Nata 35% MG

Preparación:

Paso 1

Para la cremita de arriba: Echamos la nata fría en el bol y batimos hasta que pase de estado líquido a una especie de crema, con un poco de espuma. Una vez que hemos alcanzado esta especie de crema líquida densa, añadimos la mitad del azúcar y batimos hasta que llegue a estado casi sólido. Reservamos. Mezclamos el queso tipo crema y el azúcar restante hasta conseguir una crema suave, homogénea y sin ningún grumo. Después le añadiremos la nata montada y mezclaremos con movimientos suaves hasta que estén bien integrados ambos ingredientes. Reservamos en la nevera. Ese bollito ahí: Ponemos en una olla la cerveza negra a calentar a fuego medio, sin que llegue a hervir. Cuando esté caliente le añadimos la mantequilla cortada en trozos y la vamos moviendo hasta que se derrita completamente. Retiramos del fuego y reservamos. En un bol ponemos el cacao, el azúcar, la harina y el bicarbonato. Mezclamos hasta que queden bien ligados todos los ingredientes y de un color uniforme. En otro bol, ponemos la nata líquida, los huevos y la vainilla líquida y mezclamos con un batidor manual hasta que nos quede una mezcla uniforme. A continuación añadimos el contenido de la olla, la cerveza con la mantequilla, y lo mezclamos nuevamente hasta integrar bien. Una vez tenemos la mezcla líquida terminada la vamos incorporando a los ingredientes secos y con unas varillas lo mezclamos con energía hasta conseguir una masa uniforme y sin grumos. Quedará bastante líquida, no os asustéis es así, luego solidifica y obtenemos una textura jugosa y húmeda magnífica. Pasamos la masa a un molde engrasado (desmontable de 23 cm). El horno debe estar precalentando a 180°C (temperatura arriba y abajo) 10 minutos antes de introducir el bizcocho. Metemos el molde en la bandeja media del horno. El tiempo de cocción será aproximadamente entre 45-50 minutos, o hasta que lo pinchemos con un tenedor y veamos que sale limpio. Cuando la tarta lleve 20 minutos en el horno (se verá que ya tiene un poco de costra, que empieza a cuajar) ponemos un poquito de papel de aluminio para tapar la superficie y evitar que se nos quemé. Los últimos 5-8 minutos la dejamos destapada para que pille color. Una vez transcurrido el tiempo, sacamos el bizcocho y lo dejamos enfriar en el molde durante una hora mínimo, para posteriormente pasarlo al plato donde lo vayamos a presentar. Añadimos la cobertura aplicando sobre el bizcocho una capa gruesa lo más uniforme posible del frosting ya preparado. Conservaremos la tarta en la nevera y la sacaremos unos 15 minutos antes.