

Tarta de chocolate rellena



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

Creador: Monónimo



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

Descripción:

Molde de 20x30 cm

Ingredientes para 10 personas :

- 275 g de harina
- 250 g de mantequilla
- 75 g de cacao en polvo sin azúcar
- 250 ml de cerveza Guinness
- 350 g de azúcar
- 150 g de crème fraîche
- 2 huevos M
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- Ingredientes relleno:
 - 150 g de chocolate negro al 70%
 - 250 g de queso fresco de untar
 - 1 cucharadita de extracto de vainilla
 - Perlas de azúcar para decorar

Preparación:

Paso 1

Calentar la mantequilla y la cerveza en un cazo y mezclar con el cacao, echándolo poco a poco a través de un colador, para que no se formen grumos. Calentar a fuego bajo hasta que esté bien mezclado. Dejar enfriar 10 minutos. Batir los huevos con la crème fraîche y el extracto. Incorporar la harina tamizada con la levadura y agregar entonces el azúcar y la mezcla de cerveza. Disponer la mezcla en un molde forrado con papel

sulfurizado y hornearlo a 180°, 1 hora, hasta que al introducir un palillo de madera, éste salga limpio. Dejar enfriar la tarta dentro del molde durante 15 minutos. Entonces desmoldar, dar la vuelta (esto es para que quede totalmente plano) y dejar enfriar completamente encima de una rejilla. Mientras se enfría, preparar el relleno: Derretir el chocolate al baño maría. Mezclar en un cuenco con el queso y el extracto de vainilla. Girar de nuevo la tarta. Cortar los laterales para que quede bien recta. Hacer agujeros en la tarta con la ayuda de un descorazonador de manzanas. Rellenar los agujeros con la crema con una manga pastelera, decorando en el mismo momento el agujero por la parte superior de la tarta. Decorar con las perlas de azúcar. Reservar en la nevera hasta servir, pero sacar la tarta con una hora de antelación, se degusta mejor a temperatura ambiente.