

TARTA FONDANT BURGUER



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

Creador: BEGO DIAZ **Recetizador:** Ana Maria Mende



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Difícil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Caro

Descripción:

Bizcocho de chocolate relleno de ganaché de chocolate blanco, decorado con fondant

Ingredientes para 10 personas :

- 3 HUEVOS
- 500 ML de LECHE
- 370 GR. de HARINA CON LEVADURA
- 170 GR. de MANTEQUILLA
- 250 GR. de AZUCAR MORENO
- 2 CUCHARADITA de VAINILLA
- 1 CUCHARADA de BICARBONATO
- 1/2 CUCHARADITA de SAL
- 200 GR. de CHOCOLATE FUNDIR
- 200 ML. de NATA MONTAR
- 230 GR. de CHOCOLATE BLANDO FUNDIR
- 4 FONDANT COLORES
- 1 PINTURA COMESTIBLE MARRON

Preparación:

Paso 1

Fundimos el chocolate al baño maria. Mezclamos la leche con la vainilla. Tamizamos la harina con la sal y el bicarbonato Separamos la yemas de las claras, y montamos estas a punto de nieve Batimos la mantequilla con el azúcar moreno y añadimos las yemas batidas. Agregamos el chocolate fundido, y mezclamos bien, añadimos la leche y la harina, alternando pequeñas cantidades cada vez de cada una, cuanto esté todo bien incorporado, añadimos finalmente las claras montadas, mezclando con una espátula manualmente. Horneamos a 180° durante 50 minutos. El ganaché de chocolate blanco, se hace con nata y chocolate blanco. Ponemos los ingredientes al baño Maria hasta que se disuelva el chocolate, retiramos y dejamos enfriar unas tres horas, o a ser posible hasta el día siguiente. Cuando vayamos a rellenar la tarta, montamos con la batidora de varillas. Para la decoración cubrimos la tarta con el fondant, modelamos la hamburguesa, dos panecillo y las patatas, pintamos para dar realismo 3D