

# Tarta brownie de Oreo y mousse de chocolate



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

**Creador:** Zeneida GS **Recetizador:** Rosa Maria Munu



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 80 g. de Mantequilla
- 100 g. de Chocolate en polvo 70% cacao
- 80 g. de Azúcar
- 3 Huevos
- 10 g. de Harina de repostería
- 5 g. de Cacao amargo en polvo
- 1 cda. de Extracto de vainilla
- 100 g. de Galletas Oreo mini
- 100 g de Chocolate 70% cacao
- 200 g. de Nata para montar
- 25 g. de Azúcar

## Preparación:

### Paso 1

Comenzamos haciendo el brownie: Batir 1 huevo y 2 yemas, junto con una cucharadita de extracto de vainilla. La mezcla tendrá que aumentar un poquito al batirla. Añadir el azúcar de dos veces. Seguir batiendo. Agregar la harina y el cacao en polvo. Mezclar. Mejor a mano. Derretir el chocolate junto con la mantequilla (en el microondas, por ejemplo) e incorporarlo a la mezcla. Seguir mezclando a mano.

### Paso 2

Verter la mezcla en un molde desmontable de 18 cm. de diámetro aproximadamente, con los bordes untados de mantequilla, y el fondo forrado con papel de hornear. Colocar las galletas Oreo, insertadas en la mezcla. Al horno precalentado, a 180°C, con calor arriba y abajo, unos 25 minutos.

### Paso 3

Hacemos el mousse de chocolate: Mezclar la yema de huevo con el azúcar. Agregar el chocolate derretido. Mezclar a mano. Incorporar la nata montada. seguir mezclando a mano. Añadir las 3 claras montadas a punto

*de nieve. Mezclar a mano y con suavidad.*

#### **Paso 4**

*Después de sacar el brownie del horno, sin sacar del molde, agregamos el mousse de chocolate por encima, repartiéndolo bien sobre el bizcocho. Dejamos enfriar en la nevera unas cuatro horas. Desmoldar y decorar con cacao en polvo por encima. El acompañamiento ideal es un helado de vainilla.*