LA CHARCA DE LOS HIPOPOTAMOS

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

Creador: antonia ferrer **Recetizador:** Laura Asensio



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Una tarta solo apta para chocoadictos

Ingredientes para 10 personas :

- 1 Bizcocho de chocolate
- 300 ml de nata para montar
- 1 Tableta de chocolate fondant
- 11 paquetes de kit-kats
- 1 paquete de hipos del kinder
- fondant de colores para decorar

Preparación:

Paso 1

Lo primero que haremos es un bizcocho de chocolate, podéis usar el que hicimos con glaseado de naranja pero eliminando el glaseado y la cascara de naranja que le pusimos a la masa. Ponemos en un cazo una tacita de agua con una cucharada sopera de azúcar y hacemos una almíbar con el que bañaremos los discos del bizcocho. Ponemos a calentar 200 ml. de nata y fundimos en ella 100 grs de chocolate fondant, lo pasamos a la nevera y cuando este bien frío lo montamos con las varillas para que quede como una mousse de chocolate. Ya estamos preparados para montar la base de la tarta. Ponemos el primer disco de bizcocho en la superficie de trabajo, lo bañamos ligeramente con el almíbar que hicimos y lo cubrimos con una parte de la mousse de chocolate, lo cubrimos con un segundo disco que bañaremos de nuevo con almíbar y volveremos a cubrirlo con la mousse de chocolate y pondremos el ultimo disco de bizcocho, forraremos todo el lateral de la tarta con la mousse de chocolate para que podamos pegar sin problema los kit-kats. Una vez recubierta de kit-kats le ataremos una cinta para que no se muevan y la pasaremos a la nevera para que adquiera consistencia. Mientras haremos la cobertura de la tarta. En un cazo pondremos 100 ml. de nata y fundiremos 100 grs de chocolate fondant con una nuez de mantequilla, para que ademas coja un bonito brillo, lo reservamos para que se atempere un poco. Sacamos nuestra tarta de la nevera y la cubrimos con el chocolate que acabamos de hacer con mucho cuidado

para que no chorree por los bordes, y es el momento de pegar los hipos, la volvemos a la nevera y preparamos los adornos. Cuando la tarta este fría quitamos la cinta que pusimos y la adornamos al gusto, yo use fondant para hacer un césped al rededor de la charca y flores también de fondant para aparentar que la charca estaba en el campo. Y ya esta preparada para presentar, una bonita charca con unos hipopótamos riquísimos.