Tarta Guinness

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

Creador: Selenia19 **Recetizador:** laura



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 250 ml de cerveza Guinness
- 250 gr. de mantequilla
- 75 gr. de cacao en polvo
- 400 gr. de azúcar
- 250 gr. de harina
- 1 cucharadita de azúcar avainillado o esencia de vainilla
- 2 y 1/2 cucharaditas de bicarbonato
- 140 ml. de nata líquida 35% MG
- 2 huevos
- 300 gr. de queso de untar
- 150 grs. de azúcar glass
- 360 ml. de nata líquida para montar

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180º

Paso 2

Poner la cerveza a hervir a fuego medio. Cuando esté caliente pero sin llegar a hervir le añadimos la mantequilla y removemos hasta que se disuelva, cuando eso pase lo retiramos del fuego y reservamos.

Paso 3

En un bol grande mezclamos los ingredientes secos: cacao, azúcar, harina, la cucharadita de azúcar

avainillado y las cucharadas de bicarbonato. Y los removemos bien hasta que queden bien integrados y reservamos.

Paso 4

En otro recipiente mezclaremos la nata líquida y los huevos, removiéndolos hasta que queden bien mezclados.

Paso 5

Posteriormente le añadimos poco a poco la cerveza con la mantequilla deshecha mientras removemos bien.

Paso 6

Acto seguido, agregamos poco a poco la mezcla líquida al bol en el que teníamos los ingredientes sólidos hasta que no queden grumos.

Paso 7

Engrasamos un molde con mantequilla y espolvoreamos harina(para evitar que el pastel de nos pegue) y añadimos la preparación.

Paso 8

Ponemos en el horno a 180º durante 50 minutos aproximadamente(para comprobar si está bien hecho lo pinchamos con un cuchillo y si sale manchado lo dejamos un poco más). Cuando esté listo lo sacaremos y lo dejaremos enfriar.

Paso 9

Entretanto prepararemos el frosting, para ello mezclamos en un bol, el queso de untar con azúcar glas(o azúcar blanca molida hasta que sea polvo) y lo mezclamos hasta obtener una crema homogénea.

Paso 10

En un vaso de batidora, ponemos la nata líquida para montar y batimos con unas varillas hasta que quede montada(puede tomar un rato y para conseguirlo la nata deberá estar bien fría).

Paso 11

Posteriormente, añadiremos la nata montada a la mezcla del queso de untar con azúcar. Para ello realizaremos movimientos suaves y envolventes, sin batir para que no se baje la nata, hasta que los ingredientes estén bien integrados. Este frosting lo podemos realizar el mismo día o dejarlo reposar un poco en la nevera(cogerá más consistencia).

Paso 12

Finalmente, podemos disponer el frosting encima del pastel mediante una cuchara o sirviéndonos de una manga pastelera y decorar la parte superior con canela, colacao espolvoreado, frutos rojos o decoraciones de azúcar. Por otro lado, también podemos cortar la tarta en dos, poner un poco de frosting entre las dos partes(como una galleta oreo) y luego cubrir la parte de arriba con frosting. Eso depende del gusto del cocinero/a.

Paso 13

Y listo para comer... ¡Buen Provecho!