

TARTA DE CHOCOLATE Y NARANJA



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** begoña cabarga



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

Descripción:

Para la decoración solo hay que echarle imaginación, pero el sabor...Creo que es mejor probarla. Esta sí que es una tarta que enamora. Sobre todo a los que nos gusta la combinación de chocolate y naranja. Que la disfruten

Ingredientes para 6 personas :

- 125 gr. chocolate negro para fundir
- 125 gr. mantequilla
- 125 gr. azúcar
- 150 gr. harina
- 4 huevos
- 75 c.c. de Cointreau
- 1 sobre de levadura
- Relleno: (Gelatina de crema de naranja)
- 30 c.c. de agua
- 3 huevos
- 100 gr. azúcar
- 100 c.c. zumo de naranja
- 1 cucharadita de ralladura de naranja
- 120 gr. mantequilla
- 10 gr. gelatina sin sabor (un sobre)
- Para la cobertura:
- 200 gr. chocolate
- 200 gr. nata
- 100 gr. mantequilla

Preparación:

Paso 1

Fundir el chocolate con la mantequilla en el microondas durante 2 minutos a potencia media y parando cada 50 segundos.

Paso 2

Batir con varillas los huevos y el azúcar hasta que blanqueen y doblen su volumen. Añadir el chocolate fundido, el licor y por último la harina tamizada con la levadura. Mezclar con suavidad. Verter la mezcla en dos moldes untados con mantequilla y un poco de harina. Si los moldes son redondos, el tamaño para esta cantidad es de 23 cm de diámetro. Yo hago el bizcocho en dos moldes para no tener que abrirlo a la mitad a la hora de rellenar, pero igualmente lo podéis hacer en un solo molde, redondo, cuadrado, rectangular...

Paso 3

Hornear a 170° unos 15 minutos, si es en dos moldes. Pero si hacemos el bizcocho en un solo molde serán 25 minutos

Paso 4

Relleno (Gelatina de Crema de Naranja) Con Thermomix. Pulverizamos el azúcar 30 segundos a velocidad progresiva del 5 al 10. Añadimos la piel de la naranja y otros 30 segundos velocidad progresiva 5 a 10. Echamos el resto de ingredientes, mezclamos y programamos 20 minutos, 90° Velocidad 4.

Paso 5

Cobertura: Calentar en el microondas el chocolate troceado con la mantequilla durante un minuto, sacar y poner a calentar la nata en el micro otro minuto. Mezclar con el chocolate, remover bien hasta fundirlo todo y dejar enfriar diez minutos.

Paso 6

Colocar en la bandeja de servir uno de los bizcochos. Bañarlo con un jarabe hecho con azúcar, agua y Cointreau. Cubrir el bizcocho con una cantidad generosa de crema de naranja. Dejar que cuaje la gelatina antes de poner encima el otro bizcocho, que también habremos bañado con el jarabe. Finalmente cubrir con la cobertura y adornar a nuestro gusto. Puede ser con un poco de chocolate blando derretido y teñido de color naranja con colorante alimenticio, o con unas tiras de cáscara de naranja confitada.