

Creador: Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Cúbrela si quieres con más chocolate, que lleva poco.

Descripción:

Usa un molde de 24 cm.

Ingredientes para 8 personas :

- Para la base:
- 150 g. de Mantequilla
- 5 Huevos
- 150 g. de Chocolate negro
- 150 g. de Azúcar
- Para la mousse:
- 20 g. de Mantequilla
- 140 g. de Chocolate negro
- 2 Huevos
- 200 ml. de Nata 35% MG

Preparación:

Paso 1

Preparación de la base: 1. Derretir al baño maría el chocolate con la mantequilla, removiendo bien. Reservar. 2. Batir, con el batidor de varillas, las claras a punto de nieve. Agregar, poco a poco, el azúcar y seguir batiendo. Reservar. 3. Batir las yemas con el azúcar hasta obtener una mezcla blanquecina. Incorporar el chocolate y seguir batiendo, debe quedar homogéneo. Agregar, con una espátula de silicona, las claras y mezclarlas con cuidado. 4. Disponer la masa en el molde (previamente enmantecado si fuera necesario) y hornear a 180 grados durante 45-50 minutos, hasta que al introducir un palillo en el centro, éste salga limpio. Dejar enfriar dentro del molde. En el horno, la tarta se verá perfecta, bien hinchada y luego se queda hundida y fea....esto es normal... **Preparación de la mousse:** 1. Derretir al baño maría el chocolate con la mantequilla, removiendo bien. Dejar enfriar. 2. Batir las claras a punto de nieve. Reservar. 3. Batir la nata a punto de nieve. Reservar. 4. Batir las yemas con el chocolate enfriado. Agregar la nata con una espátula de silicona hasta que quede bien

mezclado. Incorporar las claras. 5. Cubrir la base con la mousse y reservar en la nevera durante tres horas. Desmoldar y servir.