

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Kriss



**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.**