Tarta Cuqui

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** karmela

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

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 450 g de harina
- 8 huevos
- 600 ml de leche
- 575 g de mantequilla
- 375 g de azúcar
- 1 tarro de guindas
- 1 sobre de azúcar de vainilla
- 1 pizca de sal
- 1 sobre de levadura en polvo
- 40 g de cacao en polvo
- 1,5 sobres de preparado para pudin de vainilla
- 70 g de azúcar en polvo
- 200 g de cobertura de chocolate amargo
- 25 g de grasa de coco

Preparación:

Paso 1

Escurrir bien las guindas. Mezclar 325 g de mantequilla blanda con 325 g de azúcar, el azúcar de vainilla y la sal hasta obtener una crema. Incorporar los huevos uno a uno sin dejar de batir. Mezclar la harina y la levadura en polvo; incorporar 50 ml de leche y mezclar. Repartir la mitad de la masa en un molde rectangular engrasado (aprox. 25 x 35 cm). Incorporar el cacao y los 50 ml restantes de leche al resto de la masa, mezclar y repartir sobre la masa clara. Repartir las guindas de forma uniforme por encima. Precalentar el horno y hornear a 180 °C durante 35-40 minutos. Mezclar el preparado para pudin de vainilla y el resto del azúcar con 100 ml de leche. Poner a cocer el resto de la leche, incorporar el preparado para pudin mezclado y llevar a ebullición una vez sin dejar de remover. Verter la mezcla en un cuenco, cubrirlo con film transparente y dejar enfriar. Sacar el pastel del horno, dejar enfriar y desmoldar. Batir la mantequilla restante a temperatura ambiente con el azúcar en polvo hasta obtener una crema clara. Incorporar a cucharadas el pudin frío sin dejar de remover. Repartir la crema de mantequilla sobre el pastel y dejar enfriar 2 horas. Trocear la cobertura

de chocolate y derretirla junto con la grasa de coco al baño María. Retirar y dejar enfriar durante aprox. 20 minutos. Repartir sobre el pastel con cuidado y dibujar sobre ella olas con una espátula dentada para repostería. Volver a meter en la nevera durante aprox. 30 minutos para que se endurezca. Servir cortada en trozos.