Tarta de mousse de chocolate

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

Creador: Monónimo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- Para la base de bizcocho:
- 100 g de azúcar
- 100 g de cobertura de chocolate
- 1 cucharadita de levadura
- 100 g de harina
- 3 huevos
- Para la mousse:
- 200 g de nata
- 150 g de chocolate de cobertura
- 2 claras montadas
- Para decorar:
- Cacao amargo en polvo
- Frutas rojas

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180º. Batir los huevos con el azúcar hasta que estén cremosos. Incorporar el chocolate, fundido al baño María, y la harina tamizada. Untar un molde desmontable con mantequilla y harina. Verter la mezcla de chocolate, hornear 25 minutos y retirar del horno. Dejar enfriar y desmoldar sobre una rejilla. Calentar la nata, antes de que llegue a hervir, retirar del fuego y añadir el chocolate troceado. Mezclar bien y dejar que el chocolate coja cuerpo, con ayuda de unas varillas, batir el chocolate hasta que coja una consistencia aérea, e incorporar las claras de huevo montadas. Servir la tarta cubierta con el mousse de chocolate, espolvoreada de cacao amargo y con frutas rojas en el centro.