Tarta gelatinosa al cacao

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

Creador: Monónimo



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Para la gelatina de chocolate:
- 500 ml de leche
- 50 g de cacao puro en polvo
- 70 g de azúcar
- 6 hojas de gelatina
- Para el relleno:
- 80 g de queso mascarpone
- 15 g de azúcar
- 20 g de coco rallado
- Para la cobertura:
- Coco rallado
- Virutas de chocolate
- 1 barquillo

Preparación:

Paso 1

El día anterior, o unas cuatro horas antes, prepara la gelatina de chocolate, pon las hojas de gelatina en remojo en agua fría. En un cazo mezcla la leche con el cacao en polvo y el azúcar, calienta sin dejar de remover con las varillas para que se mezcle bien y la leche no se pegue en el fondo. Cuando la leche rompa a hervir, retira el cazo del fuego e incorpora las hojas de gelatina bien escurridas, mezcla bien con las varillas hasta su total disolución. Vierte el preparado en una bandeja que te permita obtener una placa de gelatina de un centímetro de grosor. Deja enfriar a temperatura ambiente y después reserva en el frigorífico hasta que la gelatina tome cuerpo. Para hacer el relleno, mezcla el mascarpone con el coco rallado y el azúcar. Mezcla e introduce esta crema en la manga pastelera. Coloca una base de gelatina y cúbrela con la crema de mascarpone y coco, coloca otra porción de gelatina y decora con coco rallado, una galleta crujiente y unos fideos de chocolate.