

# Tarta de chocolate y caramelo



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Olguita

**Tiempo:** + de 2 horas  
**Dificultad:** Intermedia  
**Tipo de plato:** Postre  
**Tipo de cocina:** Normal  
**Otros:** Cocina Creativa  
**Coste:** Medio



**Descripción:**

## Ingredientes para 10 personas :

- Caramelo:
  - 60 ml de nata líquida
  - 200 g de azúcar
  - Merengue suizo con caramelo y chocolate:
  - 8 claras de huevo (guardar 2 yemas para la receta de la tarta)
  - 350 g de azúcar
  - 385 g de mantequilla cortada en cubitos y a la temperatura ambiente
  - 2 cucharaditas de extracto de vainilla
  - 40 g de chocolate negro fundido y enfriado
  - Bizcocho de chocolate:
  - 250 g de harina
  - 177 g de mantequilla en cubos y a temperatura ambiente
  - 2 huevos 2 yemas a temperatura ambiente
  - 142 g de azúcar moreno
  - ½ cucharadita de sal
  - 1 cucharadita de levadura en polvo
  - 177 ml de nata 35 % MG
  - 160 g de chips de chocolate negro
  - 1 cucharadita de vainilla
- 

## Preparación:

### Paso 1

**Caramelo:** Preparar un recipiente pequeño frotándolo con mantequilla para que el caramelo al enfriarse no se adhiera por completo. Poner a un lado. Cocinar el azúcar en una sartén de fondo grueso y antiadherente hasta obtener un color ámbar oscuro. Retirar del fuego y echar la nata, revolviendo suavemente hasta que se mezclen. Echar la mezcla en el recipiente preparado y dejar reposar hasta que enfríe al tacto.

**Merengue suizo con caramelo y chocolate:** Calentar las claras de huevo y el azúcar en una cacerola pequeña a fuego medio, revolviendo constantemente, hasta que el azúcar se disuelva completamente. Echar la mezcla en un bol y batir a velocidad alta hasta que esté a la temperatura ambiente. Luego, en una velocidad media-lenta, lentamente, añadir la mantequilla, unas pocas piezas a la vez, esperando hasta que cada adición esté plenamente incorporada antes de añadir más. Después de que todo ha sido agregado, batir hasta que se monte (cinco minutos) y agregar la vainilla. Retirar la mitad de la crema de mantequilla, colocar en un recipiente aparte, y batir con el chocolate. Agregar el caramelo a la mitad restante.

**Bizcocho de chocolate:** Precalentar el horno a 175°C, engrasar y alinear dos moldes de 15 cm de diámetro. Calentar la nata, a continuación, echar sobre el chocolate. Dejar reposar 5 minutos, luego batir suavemente para mezclar. Dejar que se enfríe a temperatura ambiente. En un tazón pequeño, mezclar la harina, la levadura y la sal. Dejar a un lado. Batir la mantequilla y el azúcar. Añadir los huevos, uno cada vez, y luego añadir dos yemas, más la vainilla. Entonces, agregar la mezcla de harina y la crema en dos adiciones cada uno. Asegúrate de echar toda la mezcla raspando el bol con una cuchara. Dividir la masa en los dos moldes preparados y hornear 35-40 min. Ensamblar la tarta de chocolate: Nivelar y dividir cada capa de bizcocho para tener cuatro capas de igual altura. Rellenar con el merengue suizo de caramelo, una capa de bizcocho hasta hacer los 4 pisos, y luego cubrir completamente con el merengue suizo de chocolate.