

Tarta de chocolate y caramelo



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** mamen pinilla



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.