

Creador: Cherinesrc



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Se usa la maicena para estabilizar la nata, para que quede más tiempo firme.

Descripción:

La tarta charlota es un desarrollo de una receta que trajo a la ciudad un confitero austriaco, Friedrich Bacinger, y que convenientemente adaptada al gusto local se ha convertido en el otro emblema de la capital de la Costa Verde, Gijón. Federico, que era el nombre por el que se le conocía, fundó la confitería La Vienesa en la calle Covadonga en los años cuarenta. Esta receta la trajo un pastelero de los países bajos a Asturias

Ingredientes para 8 personas :

- 1 bizcocho genovés
- 600 ml de nata para montar
- ½ tableta de chocolate negro 70% cacao
- ¼ de tableta de chocolate con leche blanco
- 6 cucharadas de azúcar glas
- 1 tableta de turrón de gijona
- 1 cucharada de maicena
- 2 cucharadas de leche
- 2 gotas de aroma de vainilla
- Cerezas en almíbar

Preparación:

Paso 1

Dividir el bizcocho en dos bases no muy gruesas. Disolver la maicena en las dos cucharadas de leche y añadirle las gotas de vainilla, esta disolución es para estabilizar la nata. Batir la nata añadiendo el azúcar de cucharada en cucharada hasta que forme picos, ahora es el momento de añadir, poco a poco, la maicena diluida, seguir batiendo hasta montar la nata. Separamos 1/3 de nata y reservamos, al resto le añadimos la tableta de turrón desmigajada con movimientos envolventes para que no baje la nata. En una cacerola derretir

el chocolate Blanco con 50 ml de nata, reservar. En la misma cacerola derretir el chocolate negro con 50 ml de nata con mucho cuidado que no se queme, añadirle 25 g de mantequilla para que quede un poco más brillante y reservar.

Paso 2

Forrar un molde desmontable (mejor extensible) con papel de ornear, poner dentro una de las bases de bizcocho, encima poner una generosa capa de la mezcla de nata y turrón, cubrir con otra base de bizcocho; ahora poner encima el chocolate negro y en una manga pastelera poner el chocolate blanco, hacer un pequeñísimo corte en la punta, hacer círculos encima del chocolate negro (a mi no me salió muy bien como veis) y con un palillo rayar los aros blancos para decorar. Ahora al congelador.

Paso 3

Se saca del congelador 1 hora, aproximadamente, antes de servirla ya que se toma bastante fría, se adorna con la nata que habíamos reservado y con las cerezas en almíbar. Buen provecho.