Tarta dos chocolates

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

Creador: Mayte Sánchez **Recetizador:** ana belen gomez



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
El molde que uso es de silicona, no sé si los hay de otro material con el hueco en el centro, pero éste me ha dado grandes servicios.

Descripción:
Tarta dos chocolates, bizcocho estilo brownie con crema de chocolate blanco encima.

Ingredientes para 10 personas :

- 180 gr de mantequilla
- 4 huevos
- 1 taza de 250 ml de azúcar glas
- 1/2 taza de 250 ml de cacao negro en polvo Valor sin azúcar en polvo
- 2 cucharadas soperas de harina de maíz
- 1 taza de 250 ml de nueces molidas
- Para el relleno
- 1 huevo
- 1 cucharada sopera de azúcar
- 60 gr de chocolate blanco fundido frío
- 1 cucharadita de postre de ralladura de naranja
- 1 cuacharadita de postre de gelatina en polvo
- 20 ml de zumo de naranja
- 1/3 de taza de 250 ml de nata montada
- virutas de chocolate para decorar

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180º C. Unte con mantequilla o aceite un molde bajo de unos 23 cm con forma de hueco en el centro. Bata la mantequilla y las yemas hasta hacer una crema. Añadir el azúcar glas, el cacao y la harina de maíz todos tamizados. Añadir las nueces y mezclar.

Paso 2

Batir las claras a punto de nieve. Añadir una cuarta parte de las claras a la mezcla anterior. Mezclar bien y seguir añadiendo las claras hasta que quede homogeneo. Verter la mezcla en el molde preparado y hornear 25 minutos a 180ºC o hasta que esté hecho. Dejar enfriar.

Paso 3

Para el relleno batir la yema con el azúcar hasta obtener una crema blanquecina (reservar la clara), añadir el chocolate blanco derretido frío (si estuviera caliente se cuajaría la crema y no serviría) y la ralladura de naranja, batirlo bien. En un cuenco mezclar la gelatina con el zumo de naranja y poner el cuenco en un bol con agua caliente para mezclarlo al baño maría hasta que se disuelva la gelatina. Añadir esta mezcla a la crema previa y batirlo bien. Monte la clara reservada a punto de nieve e incorporala a la mezcla además de la nata.

Paso 4

Verter la crema en el hueco resultante del bizcocho y refrigerar la tarta 3 horas o hasta que esté cuajada la crema y bien fresca.

Paso 5

Por último decorar con virutas de chocolates o lo que os parezca, siempres que sea de chocolate ;)