

Tarta dos chocolates



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

Creador: Mayte Sánchez **Recetizador:** tania Segura



Descripción:

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

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.

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 sobra 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 180° 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 homogéneo. Verter la mezcla en el molde preparado y hornear 25 minutos a 180°C 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 incorpórala 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, siempre que sea de chocolate ;)