# Tarta Isavabel

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

**Creador:** Monónimo

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

**El truco de esta receta:**
*Para cortarla lo mejor es congelarla previamente y después utilizar un cuchillazo de los que lo cortan todo.*

## Descripción:

## Ingredientes para 8 personas :

- Para la masa:
- 150 g mantequilla
- 30 g de harina
- 150 g de azúcar
- 6 yemas
- 6 claras
- 60 g de pan rallado
- 50 g de almendra rallada
- 60 g de cobertura de chocolate negro
- Para la crema de chocolate:
- 80 g de chocolate negro de cobertura
- 250 ml de leche
- 25 g de Maizena
- 2 yemas
- 2 claras
- 80 g de azúcar glas
- 2 hojas de gelatina
- 30 ml de nata
- Para decorar:
- Ralladura de chocolate
- Frambuesas

## Preparación:

## *Paso 1*

***Para la masa: Lo primero es batir la mantequilla (en punto de pomada) junto al azúcar hasta que quede cremosa. Cuando esto suceda no dejamos de batir, no, vamos añadiendo las yemas de una en una, dejando que se incorporen bien a la masa. Fundimos la cobertura de chocolate al microondas, dejamos enfriar un poco y la añadimos removiendo hasta que se incorpore. Montamos las claras a punto de nieve (tienen que quemar MUY FIRMES). Con mucho cuidado incorporamos la mitad de estas claras mezclando de abajo a arriba a la mezcla anterior. Por otro lado, mezclamos el pan rallado con la almendra y la harina, y se lo añadimos también junto a la otra mitad de las claras. Precalentamos el horno a 175º, engrasamos el molde, vertemos la masa e introducimos al horno durante unos 50 minutos. Dejamos reposar hasta que se enfríe. Para la crema de relleno: Hervimos la leche en un cazo y añadimos la cobertura de chocolate a trocitos. Removemos fuera del fuego hasta que se funda. En un bol mezclamos la Maizena con las yemas. En otro bol montamos las claras a punto de nieve incorporándoles el azúcar glas. Vertemos la mezcla de la Maizena y yemas en el cazo de la cobertura, removemos bien y dejamos que rompa a hervir de nuevo. Retiramos del fuego e seguidamente incorporamos las dos hojas de gelatina (previamente hidratadas y escurridas como se indique en el paquete). Cuando se hayan disuelto, añadimos las claras removiendo suavemente. Dejamos enfriar, pero de vez en cuando removemos un poco, que no se nos aburra. Montaje: Cortamos el bizcocho en 3 placas "iguales". Montamos la nata y removiendo de abajo arriba la incorporamos a la crema de chocolate que tenemos ya enfriada. Extendemos la crema sobre la primera placa, colocamos otra placa encima y le ponemos más crema. Volvemos a tapar con la última placa y más crema. Para decorar: Cubrimos la superficie con la ralladura de chocolate y colocamos unas frambuesillas.***