

Creador: Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- Bizcocho de chocolate:
- 20 g de harina de repostería
- 30 g de maicena
- 50 g de cacao en polvo
- 120 g de azúcar moreno
- 6 huevos
- Mousse de chocolate:
- 300 g de nata 35% MG
- 200 g de chocolate negro para fundir
- Relleno de cerezas:
- 250 g de agua
- 150 g de azúcar
- 300 g de cerezas
- Cobertura de nata:
- 300 g de nata 35 % MG
- 1 sobre de gelatina neutra en polvo
- 45 g de azúcar glas
- Decoración:
- 8 cerezas
- 80 g de chocolate blanco

Preparación:

Paso 1

Bizcocho de chocolate: Precalentamos el horno a 180 °. Separamos las claras de las yemas y montamos las claras a punto de nieve con una pizca de sal. Batimos las yemas con el azúcar, incorporando a continuación la

harina de repostería, la maicena y el cacao en polvo. Mezclamos un poco. Añadimos la mitad de las claras y comenzamos a integrarlo todo, poco a poco, con movimientos envolventes. Lo hacemos de abajo a arriba, para que las claras no se bajen. Cuando se hayan integrado, añadimos el resto. Engrasamos un molde desmontable: un poco de papel de hornear en la base y mantequilla sobre la base y las paredes del molde. Vertemos la masa dentro. Horneamos unos 35 minutos. Mousse de chocolate: Fundimos el chocolate. Mientras, montamos la nata con el azúcar glas y la gelatina. Batimos un poco hasta que la nata suba. A continuación añadimos el azúcar y la gelatina y continuamos batiendo a máxima potencia. Añadimos el chocolate fundido a la nata y mezclamos de abajo a arriba. Lo ponemos en la nevera hasta que cuaje un poco y podamos untarlo sobre el bizcocho. Cerezas en almíbar: Las deshuesamos. A continuación, ponemos en un cazo el agua, el azúcar y removemos, a fuego lento, para que el azúcar se disuelva. Añadimos las cerezas y subimos un poquito el fuego, cuidando de que no se quemen. Cocinamos 15 minutos. Ahora mezclamos el mousse de chocolate con las cerezas en almíbar. Reservamos. Montaje: Recortamos la parte superior del bizcocho con cuidado para que quede liso. A continuación, sacamos tres planchas de bizcocho, cortándolo horizontalmente dos veces. Ponemos una plancha de bizcocho sobre el plato donde vayamos a ubicar la tarta. Repartimos la mitad de la mousse de chocolate y cerezas sobre él. Ponemos encima otra plancha de bizcocho y repartimos el resto de la mousse de chocolate y cerezas. Cubrimos con la tercera plancha de bizcocho y nos llevamos la tarta a la nevera. Cobertura de nata: Montamos la nata con el azúcar glas y la gelatina. Sacamos la tarta de la nevera y con una espátula comenzamos a repartir la nata por toda la superficie de la tarta: laterales y superior. Reservamos algo de la nata para la decoración. Volvemos a poner la tarta en la nevera. Cerezas bañadas con chocolate blanco: Derretimos el chocolate blanco y bañamos en él las cerezas. Las dejamos sobre papel de hornear y las ponemos en la nevera. Con una manga pastelera ponemos 8 bolitas de nata y justo encima las cerezas bañadas en chocolate blanco.