Tarta Missisippi

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

Creador: Monónimo



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

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- Masa:
- 225 g de harina de repostería
- 30 g de cacao en polvo sin azúcar
- 150 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 ó 2 cucharadas de agua fría
- 30 g de azúcar glas
- Relleno:
- 175 g de mantequilla
- 4 huevos ligeramente batidos
- 60 g de cacao en polvo sin azúcar
- 250 g de azúcar moreno
- 150 g de chocolate negro
- 300 ml de nata líquida
- Decoración:
- 425 ml de nata 35% MG
- 20 g de gelatina neutra
- Virutas de chocolate

Preparación:

Paso 1

Base: Mezclamos en un cuenco la harina y el cacao. Tamizamos. Agregamos la mantequilla cortada en pequeñas lascas. Mezclamos todo con las manos hasta que tengamos algo similar al pan rallado. Añadimos el azúcar y el agua. Hacemos una bola, la envolvemos con papel film y la metemos 15 minutos en el frigo. Precalentamos el horno a 190º. Cogemos un molde de unos 22 o 23 cm y lo forramos con papel vegetal.

Engrasamos base y paredes con mantequilla. Sacamos la masa del frigo y la extendemos con ayuda de un rodillo. Formamos un circulo de mayor diámetro que nuestro molde para que podamos formar el reborde de la base. Cogemos la base y la acomodamos dentro del molde. Ponemos otra capa de papel de hornear encima de nuestra base y encima de ella echamos un paquetito de garbanzos. Metemos en el horno durante 15 minutos. Sacamos, retiramos nuestra cubierta de garbanzos y el papel vegetal y volvemos a hornear 10 minutos más. Sacamos del horno y reservamos. Relleno: Batimos la mantequilla con el azúcar. Seguimos añadiendo poco a poco los huevos (los habremos batido ligeramente con antelación) y el cacao. Fundimos el chocolate al baño María y lo añadimos a la mezcla. No dejamos de batir y continuamos añadiendo la nata. Batimos hasta que todo esté integrado de forma homogénea y sin grumos. Bajamos la temperatura del horno a 160 º. Vertemos la mezcla anterior sobre la base que habíamos reservado e introducimos el conjunto en el horno. Horneamos 1 hora y cuarto más o menos, hasta que veamos que está cuajada. Una vez fuera del horno, dejamos enfriar y desmoldamos. Vamos montando la nata con las varillas y cuando esté a mitad del proceso añadimos 20 g de gelatina neutra granulada y 30 g de azúcar glas. Añadimos la nata encima de nuestro preparado y metemos en el frigorífico. Por último, decoramos con virutas de chocolate.