Tarta Guinnes

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

Creador: Diana1979



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

El truco de esta receta:
La nata de montar debe estar recién sacada de la nevera y se puede guardar el recipiente para montar también un rato para que este frío

Descripción:

Increíble tarta!!

Ingredientes para 8 personas :

- 250ml de Cerveza Guinness
- 250g de Mantequilla
- 75g de Cacao en polvo sin azúcar
- 400g de Azúcar
- 250g de Harina
- 1 cucharadita de Azúcar avainillado o esencia de vainilla
- 2 cucharaditas y 1/2 de Bicarbonato
- 140 ml de Nata líquida
- 2 Huevos
- 150g de Queso untar
- 75g de Azúcar glas
- 180ml de Nata líquida para montar

Preparación:

Paso 1

Ponemos la cerveza en un cazo a calentar y cuando esté bien caliente agregamos la mantequilla. Removemos hasta que se haya disuelto, apartamos del fuego y reservamos.

Paso 2

Precalentamos el horno a 180ºC con calor arriba y abajo. En un bol amplio vamos a poner los ingredientes secos: el cacao, el azúcar, la harina, azúcar avainillado y el bicarbonato y lo mezclamos todo bien.

Paso 3

En otro bol batimos los huevos con la nata líquida hasta obtener una mezcla homogénea y después agregamos la cerveza con la mantequilla y lo mezclamos todo bien.

Paso 4

Incorporamos la mezcla líquida a los ingredientes secos y batimos todo bien con unas varillas hasta que este bien mezclado.

Paso 5

Preparamos un molde desmontable con mantequilla y harina y en él vertemos la mezcla y la horneamos unos 50 minutos. Cuando este listo lo dejamos enfriar.

Paso 6

Para preparar el frosting ponemos en un bol el azúcar glas y el queso de untar y lo mezclamos muy bien. Por otro lado tenemos que montar la nata con ayuda de unas varillas. Una vez montada la añadimos a la mezcla anterior y lo mezclamos todo con una espátula y movimientos envolventes. Cuando la tarta este fría la desmoldamos y la cubrimos con el frosting.