

**Creador:** Diana1979 **Recetizador:** Señor Raposo



**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 180°C 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.*