Tarta de Moka y Chocolate

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Mary Fuentes



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 6 huevos
- Anís, coñac o ron, al gusto
- 7 cucharadas de azúcar
- 250 gr. de mantequilla
- 6 cucharadas de harina
- Chocolate Fondant
- Medio sobre de levadura en polvo
- Café negro

Preparación:

Paso 1

Para preparar una riquísima Tarta de Moka y Chocolate lo primero que debemos hacer es separar las yemas de las claras. Batimos estas últimas a punto de nieve hasta que adquieran una textura consistente. Después, añadimos poco a las yemas que teníamos reservadas y el azúcar, y batimos hA continuación mezclamos la levadura con la harina y añadimos esta mezcla a la crema que acabamos de preparar, pero muy poco a poco y sin hacer movimientos bruscos con las varillas.asta obtener una crema homogénea.

Paso 2

Ponemos a precalentar el horno a 180º C, con calor por arriba y por debajo. Mientras se calienta, cogemos un molde de silicona y vertemos en él la mezcla que hemos preparado. Después, la metemos en el horno y dejamos que se haga la tarta durante unos 20 minutos, más o menos. A cHacemos un corte horizontal al bizcocho y procedemos a realizar la crema de moka. Para ello, cogemos la mantequilla, que tendremos a temperatura ambiente, y añadimos un poco de café negro y fuerte, al que habremos añadido alguna cucharada de azúcar previamente, según nos guste más o menos el dulce. Batimos con la batidora, añadiendo un poco más de café si fuera necesario, hasta conseguir una crema que podamos untar con espátula. Reservamos.ontinuación la

sacamos del horno y dejamos enfriar antes de desmoldar.

Paso 3

Hacemos un corte horizontal al bizcocho y procedemos a realizar la crema de moka. Para ello, cogemos la mantequilla, que tendremos a temperatura ambiente, y añadimos un poco de café negro y fuerte, al que habremos añadido alguna cucharada de azúcar previamente, según nos guste más o menos el dulce. Batimos con la batidora, añadiendo un poco más de café si fuera necesario, hasta conseguir una crema que podamos untar con espátula. Reservamos.

Paso 4

Si queremos emborrachar el bizcocho, echamos en un cazo un chorrito de la bebida alcohólica que hayamos elegido, junto con un poco de agua y un poco de azúcar. Lo dejamos a fuego medio unos minutos, removiendo de vez en cuando, y después lo apartamos del fuego y lo dejamos enfriar. A continuación vamos mojando el bizcocho, una vez lo hemos abierto por la mitad.

Paso 5

Tras haber empapado el bizcocho echamos la crema de moka sobre uno de los trozos, el que irá en la parte de abajo. Después, colocamos la otra parte encima. También podemos hacer esta misma operación realizando un par de cortes horizontales al bizcocho. De esta manera, tendremos varias cAparte, partimos en trozos el chocolate, lo ponemos en un bol y lo metemos unos segundos al microondas junto con 50 gramos de mantequilla para darle una mejor textura. Removemos bien y lo distribuimos por toda la superficie de la tarta. Dejamos que se endurezca y pasamos a decorar la parte de arriba de la tarta con la moka sobrante, un poco de nata o virutas de chocolate, o incluso fruta fresca.apas combinadas de bizcocho y moka.