

TARTA MUERTE POR CHOCOLATE



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

Creador: MARIBEL



Tiempo: 1h y 45min

Dificultad: Difícil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 250GRS. de CHOCOLATE DE COBRETURA
- 170 GRS. de MANTEQUILLA
- 4 HUEVOS
- 200 GRS. de AZÚCAR
- 50 GRS. de HARINA
- 20 GRS. de CACAO EN POLVO
- 1 SOBRE de LEVADURA QIMICA
- 4 CUCHARADAS de NATA
- ESENCIA DE VINILLA.
- INGREDIENTES PARA LA MIUSSE DEL RELLENO
- 200 GRS. de COBRETURA DE CHOCOLATE
- 2 CLARAS DE HUEVO
- 2 YEMAS DE HUEVO

Preparación:

Paso 1

ELABORACIÓN DEL BIZCOCHO: Ponemos los huevos con el azúcar en un bol y con la batidora de barillas los montamos, asta conseguir una crema expesa y blanquecina. En otro bol, ponemos la mantequilla y la nata, lo metemos al microondas a media potencia para que se funda la mantequilla, añadimos la cobertura de chocolate y removemos bien para que se integren todos los ingredientes, si es necesario lo ponemos un poco en el microondas. Añadimos la mezcla a los huevos con el azúcar y mezclamos bien, tamizamos la harina con el sobre de levadura y el cacao en polvo, la vamos añadiendo a la mezcla anterior muy poco a poco y mezclando con movimientos envolventes procurando que se vaje la masa lo menos posible.

Paso 2

ELABORACIÓN PARA LA MOUSSE DE CHOCOLATE: Ponemos las hojas de gelatina a hidratar en agua fría. En un cazo ponemos la leche y la cobertura de chocolate y fundimos a fuego lento, agregamos las colas de gelatina escurridas lo mezclamos bien y reservamos hasta que este templado. En otro bol montamos las claras a punto de nieve. Una vez templado el chocolate añadimos las yemas de huevo y batimos energicamente. En otro bol ponemos la nata bien fría y la semimontamos, la agregamos al chocolate y mezclamos con movimientos envolventes hasta que esta bien mezclado, añadimos las claras y volvemos a mezclar hasta que este todo integrado, metemos en la nevera y reservamos.

ELABORACIÓN PARA LA COBERTURA: En otro cazo ponemos la leche condensada, la mantequilla y el chocolate, lo ponemos al fuego y lo derretimos y reservamos.

MONTAJE DE LA TARTA. Cuando el bizcocho este frío lo cortamos en dos planchas, intentaremos dejar la de abajo más fina que la de arriba, la parte de abajo la dejamos para arriba, para que salga mas lisa. Añadimos un tercio de la mousse de chocolate sobre una lámina del bizcocho, Tapamos con la segunda lámina de bizcocho y echamos el resto de la mousse de chocolate y lo dejamos lo más liso posible, lo metemos al congelador durante dos horas. En una manga pastelera reservamos un poco de cobertura de chocolate, cubrimos la tarta por todas partes, en esta punto volvemos a congelar durante otras dos horas. Decoramos con virutas de chocolate y con el resto de cobertura que teníamos reservada en la manga pastelera.