TARTA "LOCURA CAFEINADA"

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

Creador: LaBocaChocolate **Recetizador:** Miguel cantolla

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Hacer todo despacito y con buena letra.

Descripción:

Una tarta con base de speculoos cheesecake de café acompañada de profiteroles con nutella, nata, nueces caramelizadas y caramelo líquido. Una delicia que no durará en el plato.

Ingredientes para 8 personas :

- VER EXPLICACION

Preparación:

Paso 1

Para la base y masa cheese de café: 200 gr de Speculoos 300 gr de queso tipo Philadelphia 2 huevos 200 ml de nata para montar 6 cucharadas de café instantáneo 140 gr de azúcar Para los profiteroles: ¼ litro de Agua (x2) 100 gr de Mantequilla (x2) 150 gr de Harina (x2) 3 Huevos (x2) Sal (una pizca x2) 100 gr de nutella Decoración: Nata montada Nueces Caramelo líquido Comenzamos moliendo los Speculoos y mezclándolos con la mantequilla derretida en el microondas para crear una masa homogénea con la que cubriremos la base del molde (25x25c cm). Introducimos en el horno durante 6 minutos a 160ºC

Paso 2

Luego crearemos la masa cheese batiendo el queso junto con el azúcar. Luego añadimos los huevos uno a uno y por último la nata líquida y las 6 cucharadas de café instantáneo. Añadimos la masa cheese al molde con la masa de speculoos e introducimos en el horno precalentado a 125ºC durante 40 minutos con calor por arriba y

abajo. Una vez cocida la masa cheese dejamos enfriar y luego introducimos en el frigorífico durante 8 horas cubriéndola con un papel film para que no coja olores de otros alimentos

Paso 3

Pasadas las ocho horas procedemos a hacer los profiteroles, para ello ponemos en un cazo el agua, la mantequilla y una pizca de sal a hervir. Cuando hierva vertemos la harina toda de golpe y, sacando el cazo del fuego, comenzamos a mezclar con una espátula con movimientos circulares hasta conseguir una masa homogénea y que se despega de las paredes del cazo. Dejamos enfriar. Una vez fría la masa procedemos a añadirle los huevos a la masa y revolver con la espátula hasta conseguir de nuevo una masa homogénea. Introducimos la masa en una manga pastelera y hacemos los profiteroles del tamaño de una nuez sobre un papel sulfurado e introducimos en el horno precalentado a 200ºC durante unos 20 minutos. Dejaremos algo de masa para volver a crear profiteroles pero del tamaño de media nuez. Para los profiteroles pequeñitos unos 12-14 minutos de horneado serán suficientes

Paso 4

Una vez tenemos nuestros profiteroles procedemos a cortarlo por la mitad y rellenarlos con un poco de nutella (al gusto). Los vamos colocando sobre nuestra masa cheese y vamos decorando

Paso 5

Para finalizar montamos unos 200 ml de nata y con ayuda de la manga pastelera vamos rellenando los huecos que quedan libres entre los profiteroles. Yo lo he hecho con una boquilla de flor para que quede más estético pero vosotros lo podéis hacer cómo queráis

Paso 6

Por último espolvoreamos unas nueces por encima y dejamos caer unas gotas de caramelo líquido para darle un color diferente. Y así me ha quedado a mí. ¿Os gusta?

Paso 7

¡¡¡Que se os haga la boca chocolate chavales!!! Para más información con paso a paso, fotos y videos visita mi blog: www.labocachocolate.com