

Tarta de Cacao y Mascarpone



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

Creador: Cris Reverte **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 3 huevos
- 200 gr. azúcar para el bizcocho
- 50 gr. de cacao en polvo
- 125 ml de leche
- 70 ml. de aceite de oliva
- 1 cucharilla de café de esencia de vainilla
- 100 ml. de agua
- 250 gr. de almendras molidas
- 175 gr. de harina
- 500 gr. de Mascarpone para la crema
- 100 gr. azúcar glas para la crema
- 2 cucharadas de coñac para la crema
- 1 cucharada de café soluble para la crema

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 200°. Batir con las barillas, en un bol, los 3 huevos con 200 gr. de azúcar. Añadir 50 gr. de Cacao en polvo. Mezclar bien. Añadir la leche, el aceite, la vainilla y el agua. Mezclar todo bien. Una vez mezclado, poner las almendras y la harina tamizada. Meter al horno 30 minutos a 200°. Yo lo he puesto en un molde de silicona, es más fácil luego para desmoldar. Si a los 30 minutos, lo pinchas y sale mojado, dejar 5 ó 10 minutillos más.

Paso 2

Desmoldar y poner en la rejilla del horno sobre algo más alto, para que se enfríe y no "sude".

Paso 3

Hacer la crema: Mezclar el Mascarpone con el azúcar glas y a parte la cucharada de café soluble con el coñac. Mezclar todo y decorar el bizcocho. Yo he puesto cacao en polvo sobre la crema y bolitas de chocolate para decorar.