Tarta de queso y mousse de chocolate

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

Creador: Irene Delafú

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Medio
El truco de esta receta:
Usa un molde de 20 cm.

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- Ingredientes para la base
- 55 g. de Harina
- 30 g. de Cacao en polvo sin azúcar
- una pizca de Bicarbonato sódico
- una pizca de Sal
- 40 g. 20g. (para después) de Mantequilla a temperatura ambiente
- 30 g. de Azúcar moreno
- 40 g. de Azúcar
- 20 ml. de Leche
- 1/2 cucharadita de Extracto de vainilla
- Ingredientes para la tarta de queso
- 300 g. de Queso crema
- 40 g. de Azúcar
- una pizca de Sal
- 1/2 cucharadita de Extracto de vainilla
- 1 Huevo
- 90 ml. de Nata 35% MG
- Ingredientes para la mousse
- 90 g. de Chocolate negro (72% cacao)
- 30 g. de Mantequilla
- 2 Yemas de huevo
- 2 Claras de huevo
- 30 ml. de Nata 35% MG
- 1/4 cucharadita de Extracto de vainilla
- 1 cucharadita de Azúcar
- Ingredientes para la cobertura
- 70 ml. de Nata 35% MG
- 1/2 cucharadita de Extracto de vainilla
- 45 g. de Chocolate negro (72% cacao)

Preparación:

Paso 1

Preparación de la base: Mezclar la harina con el cacao, el bicarbonato y la sal. Batir la mantequilla con el azúcar moreno, el azúcar blanco, la vainilla y la leche. Agregar la harina poco a poco hasta que quede bien mezclado. Disponer la masa en una bandeja forrada con papel de horno de manera que tenga ½ cm. de grosor (como si fuera una plancha de bizcocho). Hornear a 175 grados durante 10 minutos. Dejar enfriar encima de una rejilla. {Hasta aquí se puede hacer incluso un día antes, entonces guardar la galleta troceada en un recipiente cerrado} Triturar las galletas con la mantequilla y forrar el fondo de un molde de 20 cm., forrada la base con papel de horno y los laterales con una tira de papel para que queden las paredes rectas. Reservar en el congelador durante 10 minutos. Hornear a 175 grados durante 10 minutos, hasta que la masa quede seca. Dejar enfriar (sin retirar el molde) sobre una rejilla. Preparación de la tarta de queso: Batir con las varillas el queso para que quede totalmente cremoso (aprox. 4 minutos). Incorporar el azúcar, la vainilla y la sal, batir 4 minutos más. Agregar, uno a uno, los huevos y batir hasta que estén mezclados. Incorporar la nata poco a poco. Disponer la crema sobre la capa de galletas del molde y hornear al baño maría (el agua debe llegar a la mitad del molde: éste debe estar forrado con el exterior con papel de aluminio, esto evitará que pueda entrar agua) a 160 grados durante 40-50 minutos (estará en su punto cuando se vea la superficie ligeramente dorada). Retirar del horno, quitar el papel de aluminio y dejar enfriar completamente. Reservar en la nevera 5 horas (puede ser una noche). Preparación de la mousse: Derretir el chocolate con la mantequilla al baño maría. Dejar enfriar. Una vez frío, agregar las yemas y batir. Montar las claras a punto de nieve, incorporando poco a poco los 55 grs. de azúcar. Montar la nata, incorporando poco a poco el extracto de vainilla y 1 c/s de azúcar. Mezclar, con una espátula de silicona, con las claras montadas. Mezclar con una espátula, una cuarta parte de la mezcla de claras y nata, con el chocolate. Repetir hasta tener todas las claras mezcladas y la mousse terminada. Disponer la mousse encima de la tarta de queso. Tapar con film transparente. Reservar en la nevera durante 4 horas (puede ser una noche). Preparación de la cobertura (el mismo día que se sirve la tarta): Calentar la nata en un cazo. Cuando empiece a hervir, verterlo sobre el chocolate y el extracto (que estará en un cuenco). Mezclar bien y dejar enfriarlo 15 minutos (la temperatura debe ser de aprox. 26 grados). Cubrir la parte superior de la tarta con la cobertura. Retirar el molde y servir. Recordad utilizar un cuchillo caliente para cortar.