TARTA DE CHOCOLATE, CAPUCHINO Y YEMA TOSTADA

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

Creador: MARIBEL

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

El truco de esta receta:
PARA QUE LAS CLARAS DE HUEVOS MONTEN MAS FÁCILMENTE,PONEMOS UNA PIZCA DE SAL ANTES DE EMPEZAR A MONTARLAS.

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 15, 5 PARA CADA LÁMINA DE BIZCOCHO de HUEVOS
- 15 CUCHARAS SOPERAS,,, 5 PARA CADA BIZCOCHO de HARINA
- 15 CUCHARADAS,,, 5 PARA CADA BIZCOCHO de AZÚCAR
- INGREDIENTES PARA EL JARABE DE CALAR
- 1 VASO de AGUA
- MEDIO VASO de AZÚCAR
- 1 CÁSCARA DE NARANJA
- 1 RAMA DE CANELA
- INGREDIENTES PARA EL RELLENO DE CHOCOLATE
- LA MITAD DEL SOBRE de FLAN ROYAL DE 8 RACIONES
- 500 ML. de NATA
- 150 GR. de CHOCOLATE FONDÁN O DE COBERTURA
- INGREDIENTES PARA EL RELLENO DE CAPUCHINO
- 500 ML. de NATA
- PONEMOS LA MITAD QUE HABÍAMOS RESERVADO de FLAN ROYAL
- 2 SOBRES de CAFÉ CAPUCHINO
- 5 CUCHARADAS SOPERAS de WISKHI
- INGREDIENTES PARA LA YEMA TOSTADA
- 10 HUEVOS
- 250 GR. de AZÚCAR
- 200 ML. de AGUA
- PARA EL MERENGUE ITALIANO
- 4 CLARAS DE HUEVO
- 250 GR, DE AZÚCAR
- 125 CL. de AGUA

Preparación:

Paso 1
Montamos los huevos con el azúcar, asta conseguir una masa espesa y blanquecina

Paso 2
Incorporamos la harina, ayudándonos con un colador y mezclamos con movimientos suaves y envolventes.

Paso 3
Sobre la placa del horno, ponemos una alfombra de silicona o papel parafinado untado con aceite para que no se pegue el bizcocho.

Paso 4
Vertemos la masa sobre el papel y la llevamos al horno precalentado a 200º durante 10 0 12 mts.

Paso 5
Vertemos el bizcocho sobre un mantel limpio y espolvoreado con azúcar y retiramos la silicona.

Paso 6
Hervimos durante diez minutos, el agua con el azúcar, la cáscara de naranja y la rama de canela, apagamos el fuego y reservamos.

Paso 7
Para el relleno de chocolate, ponemos al fuego la nata, el chocolate y el medio sobre de flan,cuando halla hervido apartamos y dejamos enfriar.

Paso 8
Para el relleno de capuchino, seguimos el paso de arriba, sustituyendo el chocolate por el capuchino y añadimos el wiskhi.

Paso 9
Montaje de la tarta, calamos una lámina de bizcocho y la cubrimos con el relleno de chocolate, encima ponemos la siguiente lámina, la calamos y ponemos el relleno de capuchino, por último ponemos el último bizcocho y lo calamos. Cortamos los filos para emparejarlos y que la tarta quede más bonita.

Paso 10
Para la yema tostada lo primero que haremos el almíbar, ponemos a hervir el agua con el azúcar, para saber si esta el almíbar esta en su punto, cogemos una una poca con la espumadera y soplamos, si a través de los agujeros salen pompas estará en su punto. De los diez huevos, apartamos cuatro claras para el merengue. Los huevos restantes los batimos ligeramente, vamos echando el almíbar en forma de hilo sin dejar de batir, los ponemos al baño maría hasta que cuajen, extendemos la yema por la superficie de la tarta y la quemamos con un soplete o plancha de tostar.

Paso 11
Para el merengue, hacemos un almíbar de la misma manera que para el la yema. Mientras hacemos el almíbar, batimos las claras, agregamos el almíbar en forma de hilo a las claras sin dejar de batir hasta que el merengue este tibio.