Húmedo de chocolate

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

Creador: Monónimo

Tiempo: 2 horas
Dificultad: Difícil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- Para el bizcocho:
- 185 g de chocolate
- 1/3 taza de almendras molidas
- 1 taza de harina
- 8 huevos
- 1 taza de azúcar
- 5 cucharadas de mantequilla derretida
- Sal
- Para el relleno:
- 1/2 litro de crema pastelera
- 3 cucharadas de azúcar
- 600 g de guindas
- 1 cucharadita de licor de cerezas
- Para el baño de chocolate:
- 200g de chocolate
- 50g de mantequilla
- 1 cucharada de glucosa
- 200g de nata

Preparación:

Paso 1

Para el bizcocho: Bate las yemas con la mitad del azúcar hasta que blanquee y agrega el chocolate derretido. Bate las claras a punto de nieve con el resto del azúcar e incorpora la mantequilla. De forma alterna incorpora las claras y los ingredientes secos. Coloca la preparación en un molde engrasado y enharinado. Hornea a 175ºC durante 50 minutos aproximadamente. Procedimiento del relleno: Bate la crema a medio punto con el azúcar y reserva. Corta el bizcocho en tres partes. Humedece la primera capa con kirsch, coloca la mitad de la crema y

las guindas. Repite la operación para el siguiente disco. Baño de chocolate: Calienta la nata junto con la glucosa y vuelca sobre el chocolate picado. Mezcla bien y agrega la mantequilla. Presentación: Cubre la tarta con el baño de chocolate y decora con la crema y las cerezas.