Tarta Dobos

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

Creador: Cherinesrc

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

El truco de esta receta:
Reservar parte de la crema para realizar los adornos finales.

Descripción:

Esta tarta que yo hice es una versión de la original, he cambiado la receta del bizcocho ya que se trata de una tarta laboriosa. La cobertura de caramelo es lo más difícil de hacer. Y hay que esperar a que la crema de chocolate adquiera la consistencia adecuada.

Ingredientes para 8 personas :

- Los ingredientes en cada paso

Preparación:

Paso 1

Para la base de bizcocho: -1 yogur griego (el envase se puede usar como medida) -2 vasitos de azúcar -3 vasitos de harina -1 vasito de aceite de girasol -3 ó 4 huevos, dependiendo del tamaño -1 sobre de levadura -1cucharadita, de las de café, de canela Preparación: En un recipiente se mezcla el yogur con el aceite, el

azúcar y la levadura. Se puede añadir ralladura de limón. Después de trabajar la masa hasta dejarla cremosa se tamiza la harina con la canela y se añade poco a poco y por último los huevos batidos. Se vierte en un molde, que previamente untamos con mantequilla y enharinamos. Se mete a horno suave, 180º durante una media hora, hasta que esté dorado. Dejamos enfriar y cortamos en tres bases. Se puede remojar con almíbar si se quiere. Reservamos.

Paso 2

Para la crema de chocolate: 125 grs. de chocolate. 150 grs. de azúcar glas. 3 claras de huevo. 225 grs.de mantequilla a punto de pomada. una pizca de sal. Preparación: Montamos las tres claras a punto de nieve con la pizca de sal. En un cuenco mezclamos la mantequilla con el azúcar glas; añadimos un tercio de las claras montadas, mezclamos y añadimos el resto; agregamos el chocolate derretido y dejamos enfriar esta mezcla durante una hora.

Paso 3

Para la cobertura de caramelo: 150 grs. de azúcar. 120 ml. de nata líquida. 60 grs. de mantequilla. 3 cucharadas de agua. Preparación: Virutas de chocolate para el adorno. En un cazo ponemos el azúcar junto con las cucharadas de agua y llevamos a ebullición hasta conseguir un caramelo de tono dorado. Retiramos del fuego y le añadimos la mantequilla cortada en trocitos; a continuación la nata líquida previamente calentada. Volvemos a poner al fuego hasta que alcance una temperatura de 108º. Apartamos del fuego y dejamos entibiar.

Paso 4

MONTAJE DEL PASTEL *En primer lugar, situamos una de las bases de bizcocho sobre una rejilla y la cubrimos con la cobertura de caramelo, reservamos. Las otras bases las vamos alternando, untándolas con la crema de chocolate; también untamos con esta crema los laterales de la tarta. Adornamos el lateral de la tarta con las virutas de chocolate. Ponemos la base que habíamos cubierto con el caramelo encima de la tarta. La adornamos dibujando unos rizos con la crema de chocolate.*