

# Tarta mousse de chocolate



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Cherinesrc



**Tiempo:** 1h y 45min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Medio

**Descripción:**

## Ingredientes para 10 personas :

- **Ingredientes para el bizcocho:**
- -250 g de harina -200 g de azúcar -50 g de cacao en polvo -1 sobre de levadura -250 ml de café
- -1 huevo -1 cucharadita de esencia de vainilla -1 pizca de sal
- **Ingredientes para la mousse:**
- -400 g de chocolate fondant -100 g de mantequilla -2 cucharaditas de esencia de vainilla -6 huevos
- -100 g de azúcar -400 ml de nata -1 pizca de sal -(azúcar dorado para decorar)

## Preparación:

### Paso 1

1.-Calentamos el horno a 180° y forramos un molde desmontable con papel vegetal. 2.-Comenzamos haciendo el bizcocho, y para ello mezclamos todos los ingredientes hasta obtener un compuesto homogéneo, lo vertemos en el molde y horneamos 20-30 minutos aproximadamente (depende de cada horno). Cuando enfríe lo desmoldamos y lo cortamos por la mitad horizontalmente y reservamos.

### Paso 2

3.-A continuación hacemos la mousse: fundimos el chocolate y la mantequilla en un cazo, añadimos la pizca de sal, la esencia de vainilla y las yemas y lo tenemos unos tres minutos al fuego sin dejar de remover para que no se nos pegue. 4.-Montamos las claras a punto de nieve con el azúcar y las incorporamos al chocolate fundido. Montamos la nata y también la añadimos con movimientos envolventes.

### Paso 3

5.-En un plato colocamos el aro del molde y uno de los discos del bizcocho en el fondo y vertemos la mitad de la

*mousse. Ponemos encima el otro disco que nos queda y lo cubrimos con el resto de la mousse. Lo metemos en el frigorífico hasta que cuaje. Lo mejor es de un día para otro. 6.-Al día siguiente retiramos el aro y decoramos al gusto. Por encima también se pueden echar virutas de chocolate, yo la cubrí con la mousse que me sobró, azúcar dorado y bolitas de chocolate.*