TARTA TORTUGA

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

Creador: Noelia Montoya

Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:
¿que piensas hacer el próximo cumple?

Ingredientes para 10 personas :

- 4 HUEVOS
- 150 GR. de HARINA
- 150 GR. de AZÚCAR
- 1/2 SOBRE de LEVADURA
- 200 GR. de CHOCOLATE NEGRO
- 4 BOLLOS DE LECHE O CROASANES
- 250 GR. de CHOCOLATE NEGRO
- 450 ML de NATA PARA MONTAR
- NOCILLA

Preparación:

Paso 1

Para el brazo de gitano: Bates los huevos con el azúcar, después añades la harina y la levadura, y mezclas todo muy bien. Extiendes la masa sobre una bandeja de horno cubierta con papel de hornear, y la metemos en el horno unos 10 minutos a 180º. Antes de qye se enfríe, cubrimos el bizcocho con el chocolate (previamente fundido y enfriado) y enrollamos, para terminar lo metemos en la nevera unas cuantas horas antes de partirlo en rodajas.

Paso 2

Primeramente cogemos un bol que tenga forma redonda (ten en cuenta que con esa forma haremos el caparazón) y lo forramos con papel film de cocina. A continuación partiremos los brazos de gitano en rodajas, las cuales iremos colocando en el bol hasta cubrirlo. Por otro lado fundimos el chocolate y montamos la nata. Cuando el chocolate esté templado lo mezclamos con la nata, removiendo hasta que la masa sea homogénea, la cual echaremos después sobre las rodajas de los brazos de gitano. Cubrimos el bol con más papel film y llevamos a la nevera. Dejamos enfriar una horas, y si es posible, mejor dejarlo un día entero.

Paso 3

Para terminar, lo desmoldamos sobre una bandeja, y colocamos los panecillos (partidos en dos o tres) para formar la cara y las patas, una de las partes la cortaremos con forma de triángulo para hacer la cola. Para hacer los ojos y las pezuñas bastarán una pepitas de chocolate o bien puedes hacerlas utilizando un poquito de nocilla.