TARTA DE CHOCOLATE Y TRUFA

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

Creador: Monónimo

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

El truco de esta receta:
Añadimos una cucharadita de queso de untar al montar la nata para que no se nos desmonte y coja cuerpo.

Descripción:

Un placer para los sentidos

Ingredientes para 8 personas :

- Para el bizcocho:
- 4 huevos
- 100 gr de azúcar
- 100 gr de harina
- 16 gr de levadura química tipo Royal
- Para la cobertura:
- 90 gr de chocolate de 52% de cacao
- 100 ml de nata
- Para el relleno:
- 1 cafetera de 6 de café descafeinado
- 3 cucharadas brandy
- 3 cucharadas de azúcar
- Para la trufa:
- 200 ml de nata líquida para montar
- 4 cucharadas de cacao en polvo
- 1 cucharadita de queso de untar
- 2 cucharadas sopera de azúcar
- La decoración:
- hojas de menta y flores
- clara de huevo
- azúcar
- perlas plateadas

Preparación:

Paso 1

El día antes de realizar la tarta de chocolate y trufa cristalizamos las hojas de menta y las flores si se van a utilizar en la decoración. Escogemos las mejores hojas, las mas grandes y vistosas. Con un pincel pequeño las pintamos de clara de huevo y las espolvoreamos bien de azúcar tanto por el haz como por el envés, las reservamos durante 24 horas. Yo las meto dentro del horno la noche de antes.

Paso 2

Comenzamos con el bizcocho: Separamos las claras de los huevos, 50 gr de azúcar los batimos con las yemas hasta conseguir una mezcla blanquecina; los otros 50 gr los añadimos a las claras un poco antes de terminar de montarlas a punto de nieve (siempre se montan con un pellizco de sal) cuando empiecen a levantar añadimos el azúcar y terminamos de batir hasta que las varillas se queden marcadas en las claras. En un bol habremos mezclado la harina con la levadura. Añadimos las claras a las yemas en tres veces y removemos bien con la espátula hasta que quede bien homogéneo. Una vez bien mezclado vamos incorporando la harina también en varias veces y trabajándola bien con la espátula. Untamos nuestro molde con mantequilla, vertemos la mezcla y horneamos en la posición intermedia con ambos fuegos a 160º por 30 minutos. Yo enciendo el horno cuando comienzo a realizar la mezcla del bizcocho para que esté bien precalentado. Dejamos enfriar bien para poderlo partir en tres capas sin que se nos rompa. Mientras enfría preparamos el relleno. Con el café recién hecho lo mezclamos con el azúcar y el brandy para que se disuelva bien el azúcar. Dejamos enfriar. Con las varillas eléctricas montamos la trufa añadiendo todos los ingredientes en el vaso de la batidora. Reservamos en el frigorífico hasta su utilización

Paso 3

Sobre la base donde vayamos a presentar la tarta, colocamos el molde desmontable para montar las capas de la siguiente manera: una lámina de bizcocho, se emborracha bien con la mezcla de café, trufa, lámina de bizcocho, se vuelve a emborrachar, trufa y la parte de abajo del bizcocho al hornear que usaremos de tapadera pues es la que mas uniforme queda, también la emborracharemos con la mezcla del café. Reservamos en el frigorífico por un par de horas.

Paso 4

Pasado este tiempo hacemos la ganaché para nuestra cobertura. Troceamos el chocolate y lo derretimos a fuego medio al baño maría. En una cazuela a parte llevamos la nata a ebullición y la iremos vertiendo sobre el chocolate en tres veces. Con unas varillas manuales mezclamos enérgicamente hasta conseguir una mezcla brillante y homogénea, incorporamos mas nata, mezclamos bien y vertemos el resto de la nata. Cuando tengamos una mezcla homogénea lo quitamos del baño maría y con las varillas eléctricas lo batimos un poco para darle volumen, difuminar algún pequeño trozo que no se haya diluido bien y para darle un mejor aspecto. En caliente vertemos sobre la parte de arriba de la tarta

Paso 5

Metemos en el frigorífico hasta que enfríe bien para poder desmoldarlo, si se nos pego el chocolate de la cobertura en la pared del molde, pasad un cuchillo pequeño mojado con mucho cuidado por el borde del molde. Desmoldar y decorar con las hojas y flores cristalizadas y las perlas plateadas.