

Tarta de chocolate y nata

- receta tradicional -



Ingredientes

- 3 huevos medianos
- 1 yogurt natural (125 ml)
- 2 medidas del yogur de azúcar = 1 taza
- 3 medidas del yogur de harina de repostería = 1 y media taza
- 1 sobre de levadura química royal (16 g)
- 1 medida del yogur de aceite de oliva o de girasol (80 ml)

Para decorar la tarta:

- 300 g chocolate cobertura postres 70% cacao
- 500 ml nata líquida 35% MG (crema de leche)
- 4 cucharadas de azúcar en polvo

Dedicación: 10 minutos
Horneado: 45 minutos
Cantidad: 4 - 6 personas



- 1** Comenzamos preparando la crema unas 4 - 6 horas antes: Ponemos en el microondas la tableta de chocolate de cobertura durante 30 segundos, removemos y volvemos a poner en el microondas unas 3 veces removiendo hasta que esté blando (esto se hace porque el microondas calienta desde el centro hacia el exterior del cuenco, el chocolate es muy delicado por eso removemos cada 30 segundos para que no se quemé). **Añadimos al chocolate la mitad de la nata**, removemos con una cuchara hasta mezclar bien, se pondrá espeso y con brillo, lo dejamos unas 4 - 6 horas en el frigorífico para que coja consistencia, se convertirá en trufa. En otro bol **batimos la otra mitad de la nata** unos 4 minutos hasta que parezca que está a punto de nieve, le añadimos 4 cucharadas de azúcar en polvo y batimos hasta que esté consistente y dura, la dejamos enfriar en la nevera para la decoración final. No hay que pasarse batiendo porque se convertiría en mantequilla. Si tienes dudas mira en el blog el video de cómo hacer nata montada o chantilly.
- 2** Preparación del bizcocho: Batimos los **huevos** hasta conseguir espuma, le añadimos el **yogur**, y utilizando el envase como medida echamos 2 de **azúcar**, batemos, luego 3 de **harina** y la **levadura** mezclados, batemos bien, al final 1 de **aceite** y batemos bien. Untamos el molde con margarina y espolvoreamos un poco de harina (para que no se pegue el bizcocho). **Horneamos unos 45 minutos a 180º C**. Cuando tenga color y parezca que ya está listo comprobamos que este bien hecho (el pincho debe salir limpio).
- 3** **Decoración** de la tarta: Desmoldamos el bizcocho lo cortamos a la mitad y extendemos la mitad de la trufa de chocolate como relleno con una bolsa pequeña a la que le cortamos la punta para hacer el dibujo (o usamos una manga pastelera). Luego tapamos el bizcocho y lo cubrimos todo con la nata montada por encima. Y con la bolsa de trufa dibujamos pequeños churritos enroscados como en el video. Está rica, rica ... !!!