

Tarta crema de chocolate



Esta tarta es muy sabrosa y disfrutaremos de un delicioso y esponjoso bizcocho acompañado de una crema de chocolate.

Dedicación : 15 minutos

Cocción : 30 minutos de horneado

Cantidad : 6 raciones

Ingredientes :

- 6 huevos mas 3 claras
- 160 g de azúcar
- 80 g de mantequilla
- 140 g harina para bizcochos
- 1 cuch levadura química
- ralladura de una naranja
- margarina y harina para untar el molde (o papel de hornear)

- Para el relleno:
- 200 ml de crema de queso
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de cacao desgrasado (Valor)

- Para la cobertura:
- 100 g de chocolate negro para fundir (Nestle Postres)
- 100 g de margarina
- un puñado de almendras picadas

- 1 En dos recipientes hondos ponemos los huevos separando las yemas de las claras. En el bol de las claras añadimos tres claras más y las batemos a punto de nieve. En el bol con las seis yemas ponemos el azúcar, batiéndolos hasta conseguir que suban y no se note el azúcar.
- 2 Cuando estén bien batidos, se incorpora la harina que se habrá pasado por un colador y a la que le mezclamos la levadura en polvo. Para incorporar la harina a la mezcla anterior, se ha de mover con una espátula de madera o plástico, pero sin batir, pues bajaría la mezcla de los huevos. Luego incorporamos ralladura de naranja y las claras a punto de nieve, con la espátula y haciendo movimientos envolventes. Fundimos la mantequilla a fuego lento (no debe hervir). Echamos poco a poco sobre la mezcla también con una espátula y sin batir.
- 3 Untamos de mantequilla el molde de horno, se le echa la mezcla y se pone a horno moderado unos 180°C en el estante intermedio, durante unos 30-35 minutos. Pinchamos y cuando salga seco, dejamos enfriar.
- 4 Para el relleno: Con una cuchara hacemos una crema con los 200 ml de crema de queso, las 3 cucharadas de azúcar y 1 cucharada rasa de cacao desgrasado (Valor).
- 5 Para la cobertura: Ponemos al baño maría los 100 g de chocolate negro y los 100 g de margarina o mantequilla y cuando esté templado lo extendemos por encima del bizcocho. Decoramos con un puñado de almendras picadas.

más recetas en

Cocina en video.com