

Tarta fría de chocolate

Cocina en Video

Recetas sencillas pero muy sabrosas



En esta ocasión vamos a preparar una Tarta fría de chocolate, muy jugosa y sabrosa.

En esta receta te enseñamos como hacer una crema, fácil y deliciosa.

Además verás como hacer una Tarta de chocolate sin necesidad de horno y sin huevo, está deliciosa.

Dedicación : 10 minutos

Cocción : No tiene

Cantidad : 6 raciones

Ingredientes:

- 200 g de galletas integrales con chocolate
- 100 g de mantequilla (fundida pero no caliente)
- 800 g de queso de untar o queso crema
- 3 cdas colmadas de azúcar
- 150 g de chocolate negro
- 350 g chocolate con leche
- 100 g de chocolate blanco

- papel de hornear, bolsa o manga pastelera
- un mondadientes o palillo de madera

- 1 Fundir el chocolate negro y el chocolate con leche en un bol al baño maría, o el microondas a intervalos de 30 seg a potencia media, removiendo entre cada intervalo. Fundimos también la mantequilla con el mismo sistema. Dejamos que se templen.
- 2 Desmenuzamos finamente las galletas metiéndolas en una bolsa y machacándolas con un rodillo. Las mezclamos con la mantequilla fundida y fría, y hacemos una capa en la base del molde presionando para eliminar los huecos.
- 3 Mezclamos en un bol el queso crema con el azúcar. No debemos mezclarlo demasiado. Apartamos una cuarta parte del chocolate fundido para más tarde. Vamos incorporando el queso cucharada a cucharada al chocolate, removiendo hasta conseguir un color uniforme. Volcamos la mezcla sobre la base de galleta. Alisamos sin dejar huecos y dejamos el molde en el frigorífico un par de horas para que enfríe.
- 4 Después de enfriar, quitamos la tarta del frigorífico y calentamos un poco el chocolate fundido que habíamos reservado. Vertemos sobre la tarta el chocolate negro y meneamos el molde para extenderlo por toda la superficie. Fundimos el chocolate blanco y lo metemos en un cucurucho hecho con papel una bolsa. Dibujamos unas líneas con el chocolate blanco con una separación de unos 2 cms. Con un palillo atravesamos las líneas de chocolate blanco, primero en un sentido y la siguiente en el sentido contrario. De este modo ya nos queda decorada la tarta. La dejamos enfriar un par de horas más antes de desmoldar.
- 5 Para desmoldar usamos un cuchillo mojado en agua caliente y con él repasamos el borde del molde para que se suelte la tarta. Es muy complicado separar la base de la tarta, por lo que normalmente se sirve aprovechando dicha base.