

## Hoja 1

# Tarta de chocolate y crema de naranja

**Tonio**  
COCINA

### Ingredientes:

#### Para el bizcocho de chocolate:

- 3 huevos medianos (180 g)
- 1 yogurt natural (125 g)
- 200 g de azúcar
- 100 ml de aceite de girasol
- 50 g de Cacao desgrasado en polvo
- 140 g de harina de repostería
- 16 g de levadura en polvo = polvo de hornear
- ralladura de una naranja (opcional)
- Molde de 21-22 cm

#### Para la crema de naranja con gelatina

- 50 ml de zumo de naranja
- 50 g de azúcar blanco
- 150 ml nata para montar o crema de leche
- 5 g de gelatina neutra = 3 hojas = 1,5 g de agar agar
- 3 yemas
- Ralladura de 1 naranja
- Molde de 17-18 cm

#### Preparación del bizcocho de chocolate:

- 1 Ponemos a precalentar el horno a 180°C = 350° F.**  
Untamos el molde con mantequilla o margarina y espolvoreamos un poco de harina, o bien, ponemos papel de hornear sobre la base y untamos los bordes con mantequilla.
- 2** En un bol batimos los huevos con el azúcar. Añadimos el yogurt, el aceite de oliva, mezclamos bien, sin batidora eléctrica con una espátula o cuchara vamos incorporando el cacao, la harina pasada por un colador (tamizada) mezclada con la levadura. Luego mientras seguimos removiendo, añadimos la ralladura de naranja y removemos hasta que esté bien mezclados los ingredientes.
- 3** Vertemos la mezcla en el molde y **horneamos unos 30 minutos a 180°C**, hasta que al pincharlo no manche. Si todavía sale mojado la dejaremos 5 minutos más, ya que esto dependerá del molde que utilicemos. Cuando lo retiremos del horno, dejamos enfriar en el molde porque si lo quitamos en este momento puede romperse.



#### Preparación de la crema de naranja y gelatina:

- 1** Mientras se hornea el bizcocho comenzamos esta crema de naranja mezclando las yemas, el azúcar y la mitad del zumo de naranja colado, añadimos la ralladura de naranja y mezclamos. En el resto de zumo echamos la gelatina neutra, mezclamos y dejamos hidratar. A continuación ponemos a calentar la nata a fuego medio, en cuanto rompa a hervir la vertemos poco a poco en el bol de las yemas removiendo continuamente. Volvemos a verter esta mezcla en el cazo y la calentamos unos segundos para que tome temperatura removiendo continuamente.
- 2** **IMPORTANTE:** No es necesario que hierva, sólo que se caliente un poco, ya que sino podría cortarse. Retiramos del fuego, vertemos la gelatina con el zumo en el bol y sobre ella vertemos el contenido del cazo poco a poco en forma de hilo y sin parar de remover. Vertemos en el molde en el que la vamos a enfriar y al que hemos cubierto de film plástico para facilitar el desmoldado. Lo dejamos enfriar a temperatura ambiente media hora, otra media hora en la nevera y un mínimo de 1 hora en el congelador, o hasta el momento de su utilización.
- 3** Esta crema está ideal para ocultar en el interior de las tartas, aportando un toque de sabor y textura muy suave. Al colocarla en la tarta va tomando temperatura ambiente y a la hora de degustarla estará suave y sabrosa. En esta ocasión la ocultaremos en la tarta.