

Tarta de chocolate

y crema de naranja



Hoja 2



Ingredientes:

Para la crema de naranja para relleno:

- 150 ml de zumo de naranja
- 120 g de azúcar blanco
- 100 g de mantequilla
- 30 g de maizena
- 2 huevos + 1 yema

Para la crema de chocolate:

- Medio litro de nata para montar = crema de leche
- 1 sobre de cuajada de 12 g = 1 sobre de gelatina neutra de 10g = 6 hojas de gelatina
- 50 grs de azúcar
- 150 grs de chocolate negro del 70%
- Para la decoración 70 g de chocolate negro 70%

Preparación de la crema de naranja para relleno:

- 1** A continuación preparamos esta crema de naranja calentando el zumo de naranja, la mitad del azúcar y la mantequilla a fuego medio, removiendo de vez en cuando. En otro bol batimos los huevos y la yema con el resto del azúcar y la maizena y en cuanto la mantequilla se derrita con el zumo, lo vertemos en el bol poco a poco batiendo continuamente. Volvemos a echar la mezcla en el cazo y cocinamos a fuego medio, removiendo hasta que espese.
- 2** Prepararemos esta crema mientras se hornea el bizcocho, o si no da tiempo, mientras enfría el bizcocho de la tarta. Una vez hecha la crema, la retiramos del fuego, la tapamos con film plástico arrimándolo a la crema para que no tome una capa dura en la superficie y reservamos.
- 3** Con el bizcocho frío, la crema de naranja y gelatina congelada una hora y la crema para relleno acabada, podemos montar la tarta. Quitamos la crema de naranja del molde, aprovechamos la base para cortar el interior del bizcocho con esa medida. Colocamos el bizcocho sobre la fuente de servir y separamos ese interior del bizcocho y lo dividimos a la mitad. Retiramos la parte superior para otro uso y quitamos con cuidado el papel de hornear.
- 4** Lo siguiente es coger la parte inferior y volverla a colocar en el molde del bizcocho. Retiramos el aro del molde y extendemos una generosa capa de crema de naranja para rellenos en el hueco central del bizcocho. A continuación colocamos encima el disco de crema de naranja y gelatina y presionamos ligeramente para asentarlos sobre la otra crema. Retiraremos la crema sobrante y preparamos una tira de acetato o papel de hornear que cubra el lateral del molde. Volvemos a colocar el aro del molde y ponemos la tira de acetato entre el aro y el bizcocho. Reservamos mientras preparamos la crema de chocolate.

Preparación de la crema de chocolate:

- 1** Calentamos a fuego medio la nata en un cazo, con el azúcar, el sobre de cuajada y el chocolate troceado. Sin que hierva removemos durante unos 3-4 minutos la mezcla hasta que espese. Retiramos del fuego y lo echamos encima del bizcocho, primero por los bordes y luego por el centro. Utilizando una cuchara o una espátula ayudamos a que le introduzca por el borde de la tarta. Alisamos, dejamos que enfríe y lo terminamos de enfriar en el frigorífico un mínimo de 3 horas, hasta que endurezca el chocolate. Esta crema de chocolate ayudará a unir todos los elementos y a configurar la forma de la tarta.
- 2** Para la decoración fundimos al baño maría o en microondas 70 g de chocolate negro, que extendemos sobre una lámina de papel de hornear o acetato puesta encima de una fuente plana. Dejamos que enfríe 5 minutos en el frigorífico, quitamos y con un cuchillo cortamos 4 rectángulos alargados, que a su vez dividiremos en diagonal. Volvemos a dejarlo enfriar otros 5 minutos en el frigorífico, quitamos y le hacemos una forma de tubo. Dejaremos de nuevo en el frigorífico 20 minutos hasta que endurezca o hasta el momento de presentar la tarta.
- 3** El último paso es quitar nuestros triángulos del frigorífico, soltarlos con cuidado del acetato y repartirlos sobre la tarta.