

# Tarta de la abuela

con galletas y crema de chocolate



**Preparación :** 10 minutos  
**Cocción:** 8 minutos  
+ 4 horas enfriar  
**Cantidad :** 4 - 6 raciones



## Ingredientes

### Para hacer la crema:

- 3 yemas de huevo
- 500 ml de leche
- 125 g de azúcar
- 50 g de harina fina de maíz "Maizena"
- 75 g de mantequilla
- 100 g de chocolate de cobertura al 50% de cacao

### Para el cuerpo:

- 45 galletas tostadas rectangulares (de mojar en la leche) yo usé "Cuétara"
- 60 g de azúcar
- 200 ml de café o café descafeinado en polvo
- 1 chorrito de ron, amareto ...
- Un molde cuadrado o rectangular de 16 x 20 cms
- Papel de hornear para sacar la tarta del molde

### Para la cubrir la tarta:

- 150 g de chocolate de cobertura al 50% de cacao
- 50 g de nata líquida (crema de leche)
- 20 g de almendra picada para decorar

**1** .Comenzamos preparando la Crema de Chocolate: En un bol mezclamos con unas varillas las **yemas** y el **azúcar**, añadimos la **leche** a temperatura ambiente, mezclamos bien y añadimos la **harina fina de maíz** y batimos bien hasta que se disuelva. Calentamos ligeramente la **mantequilla** con unos 30 segundos en el microondas es suficiente y la añadimos al bol. Podemos añadir el **chocolate** derretido ahora o cuando esté cuajada la mezcla. Preparación de la crema en el microondas: **programamos 6 minutos en el microondas a 700 w**. Colocamos el bol e **iremos removiendo cada 2 minutos para que no se queme**. Llega un momento que al ir a remover levantamos la cuchara y está espeso, hay que retirarlo del microondas. En este momento debería estar en su punto y removemos enérgicamente para que quede espeso por igual y sin grumos. Para que no se reseque la parte superior **tapamos con film transparente**, sin dejar aire en medio. Debemos tener en cuenta que al enfriar la crema puede llegar a cuajar y quedar algo más dura. Por eso **cuando queremos rellenar pasteles o tartas debemos hacerlo cuando todavía está caliente**.

**2** Mientras tanto en un molde cuadrado o rectangular colocamos papel de hornear si queremos sacar luego la tarta. **Comenzamos preparando una mezcla de café frío con azúcar y el licor** que nos guste y vamos mojando las **galletas**, colocando la primera capa de galletas, luego cubrimos una capa con **crema de chocolate**, capa de galletas y chocolate, hasta hacer 4 capas de crema de chocolate y 5 capas de galletas quedando la última capa de galletas sin cubrir de crema. **Dejamos que enfríe unas 3-4 horas en el frigorífico** antes de decorar.

**3** .Para cubrir la parte superior de la tarta hacemos una ganache es decir, derretimos el **chocolate** en el microondas cada 30 segundos removemos para que no se queme o lo hacemos al baño María en un cazo con agua debajo del recipiente en el que tenemos el chocolate. Cuando esté derretido **añadimos la nata** (crema de leche) si está fría mejor porque al remover cogerá brillo. Mezclamos bien y extendemos por encima de la tarta. Decoramos con **almendras picadas**. Buen provecho!