

Tarta fría de chocolate

con sólo 3 ingredientes !!!



Ingredientes

Cantidad total de ingredientes:

- 400 g de Chocolate de postres para fundir al 50 o 60% cacao
- 800 ml de Nata para montar, crema para batir ó crema de leche = 3 tazas + 1/4 de taza
- 1 sobre de Gelatina sabor naranja = 85 g

Utensilios:

- Un molde de tarta desmontable de 18 – 20 cm
- Papel de hornear

Cocción: 10 minutos
+ 6 horas de enfriado

Cantidad : 8 - 10 porciones



- 1** Forramos la base y los bordes del molde con papel de hornear (o acetato) humedecemos el borde para que se pegue. **Haremos una ganache de chocolate** con 125 g de chocolate + 50 ml de nata (crema de leche). Ponemos a calentar el chocolate troceado a fuego medio junto con la nata removiendo hasta que se disuelva bien. Vertemos en el molde y repartimos para que quede liso. Dejamos enfriar en el frigorífico.
- 2** **Haremos una crema** con 125 g de chocolate + 750 ml de nata + 1 sobre gelatina de naranja: En el cazo anterior ponemos a calentar la nata y cuando esté caliente añadimos la gelatina, removemos hasta que se disuelva. Retiramos del fuego y añadimos el chocolate troceado, removiendo hasta que se disuelva. Dejamos templar unos minutos. Retiramos el molde del frigorífico y vertemos suavemente la mezcla sobre una cuchara. Dejamos enfriar un mínimo de 3 horas en el frigorífico, hasta que se espese. Después desmoldamos retirando el papel o acetato de los bordes. Colocamos encima bien centrada la fuente donde vamos a servir y le damos la vuelta con cuidado. Nos quedará la capa de ganache hacia arriba; alisamos los bordes y preparamos la decoración del borde.
- 3** **Haremos el chocolate para el borde** con 50 g de chocolate que troceamos y fundimos al baño maría o en el microondas en intervalos de 30 segundos, removiendo cada vez. Vertemos en una manga pastelera o una bolsa y lo repartimos por el borde de la tarta dejando que chorree por el borde. Decoramos el centro de la tarta. Guardamos en el frigorífico hasta el momento de servir.