

Tarta Gravity Cake

(Tarta sin gravedad)



Ingredientes

Para los bizcochos:

- 200 g de harina de repostería (Taza y media)
- 200 g de azúcar blanco (1 taza)
- 4 huevos medianos
- 1 yogur natural (120 ml= media taza)
- 16 g levadura química (polvo de hornear)
- Ralladura de una naranja o 1 limón
- Unas gotas de esencia de vainilla
- 2 moldes de 18 cm, una pajita de bebida

Para la trufa:

- 500 ml de nata para montar (crema para batir)
- 40 g de cacao desgrasado en polvo
- 110 g de azúcar en polvo (media taza)
- 50 g de queso crema
- 500 g de conguitos o lacasitos o m&m's
- 50 g de chocolate fondant para postres

Dedicación:

20 minutos

Horneado:

35 minutos

Cantidad :

8 - 10 personas



- 1** **Precalentamos el horno a 175º C = 350º F con calor arriba y abajo.** Ponemos papel de hornear en la base de los moldes, untamos las paredes de mantequilla y harina.
- 2** **Preparación de los BIZCOCHOS:** Separamos las yemas en un bol y en otro las claras. Comenzamos a montar las claras a punto de nieve y a los dos minutos añadimos la mitad del azúcar sin parar de batir hasta tener un merengue firme y reservamos. Añadimos el resto del azúcar al bol de las yemas y batimos hasta obtener una crema. Añadimos el **yogur**, ralladura de naranja, gotas de vainilla y mezclamos. Ponemos **la levadura mezclada con la harina en un colador** y tamizamos sobre el bol de las yemas y mezclamos. Añadimos un poco de las claras a punto de nieve y mezclamos con una cuchara. Añadimos el resto de las claras **mezclando lentamente con movimientos envolventes.** Repartimos la mezcla en los moldes y **horneamos a 175º C = 350º F unos 30-35 minutos.** Pinchamos en el centro y si sale limpio retiramos y dejamos enfriar sobre una parrilla antes de desmoldar.
- 3** **Preparación de la TRUFA rápida:** En un bol frío batimos la **nata** muy fría. A los 3 minutos paramos y añadimos el **cacao**, removemos con una cuchara para que se integre en la nata y continuamos batiendo. Añadimos el **azúcar** poco a poco y seguimos batiendo hasta que comience a hacer dibujo, y añadimos el **queso crema.** Continuamos batiendo hasta que se note más el dibujo, momento en el que paramos. La reservamos en nevera.
- 4** **Montaje de la tarta:** Desmoldamos los bizcochos y colocamos sobre una fuente. Dividimos los bizcochos a la mitad y a uno de ellos le cortamos la forma de montaña para dejarlo plano. Lo ponemos en la fuente, **repartimos una capa de trufa** y colocamos su parte superior. Repartimos **otra capa de trufa** y colocamos encima la base del otro bizcocho. **Capa de trufa** y tapamos con la parte superior **que lleva la montaña.** Cortamos los bordes de esta parte superior para hacerle forma redondeada y cubrimos todo con una capa de trufa. **Clavamos la pajita en el centro** de la parte más alta de la tarta, **dejándola un poco inclinada.** **Cortamos la bolsa de conguitos en una esquina**, lo justo para poder vaciarlos a un recipiente. Repartimos los conguitos por toda la tarta hasta cubrirla. **Fundimos el chocolate y vamos pegando unos conguitos mojados en él a la pajita.** No debemos colocar muchos de golpe, para evitar que se caigan. Lo haremos a medida que se vaya solidificando el chocolate. Mojamos la pajita con chocolate y colocamos la bolsa encima, dejando que enfríe el chocolate para que no se mueva. Repartimos unos conguitos por la base y ya la tenemos.