

Tarta de galleta con mousse de Café



Ingredientes

- 120 g de galletas de chocolate
- 12 galletas rectangulares tipo maría
- 300 ml de nata para montar (crema de leche)
- 200 g de queso crema
- 60 g de azúcar glass
- 10 g de gelatina en polvo = 1 sobre (6 hojas)
- 150 ml de café
- 100 g de chocolate con leche
- 1 cdita de café soluble (1 sobre de 2 g)
- Molde desmontable de 20 cm
- Manga pastelera o una bolsa

Dedicación: 20 minutos

Enfriado: 6 horas

Cantidad : 6 - 8 personas



1 Hacemos un café largo (150 ml) y disolvemos en él el sobre de **gelatina**. Mezclamos y reservamos. Preparamos el molde colocando papel de hornear o film plástico en la base, y una tira de acetato o papel de hornear, en los laterales. Para sujetarlo se humedecen los bordes o se untan con mantequilla. A continuación repartimos por la base una capa de **galletas rectangulares**, de forma que cubran totalmente la base. En una bolsa trituramos las **galletas de chocolate** con ayuda de un rodillo o una botella y reservamos.

2 **Mousse de café:** En un bol echamos el **queso crema** y casi todo el **azúcar**, reservamos una cucharada. Mezclamos hasta que se integren. Añadimos la mezcla de café y gelatina y mezclamos con unas varillas hasta obtener una crema. En otro bol que debe estar bien frío, vertemos **200 ml de la nata** (también fría) y la montamos con ayuda de unas varillas eléctricas. Cuando comience a hacer dibujo añadimos el resto de **azúcar** que habíamos reservado y acabamos de batir. Una vez que tengamos la nata montada, vamos incorporando poco a poco la crema de café, mezclando cada vez hasta que quede bien integrado todo. Introducimos en una manga pastelera con una boquilla redonda grande, o simplemente cortando la punta a la manga.

3 **Montaje de la tarta:** Repartimos una capa de mousse de café por la base del molde, comenzando desde el exterior hacia el interior. Alisamos y hacemos un borde por el exterior del molde, cubriendo el hueco con la galleta de chocolate triturada. Repartimos y presionamos ligeramente. Cubrimos con una última capa de mousse y alisamos. Tapamos con film plástico y **dejamos enfriar en el frigorífico durante un mínimo de 5 ó 6 horas**, para que tome cuerpo la tarta. Pasado ese tiempo hacemos la ganache de chocolate y café.

4 **Ganache de chocolate y café:** Una vez reposada la tarta preparamos una ganache para cubrirla: Ponemos a calentar **100 ml de nata**, vertemos una cucharadita de **café soluble** (1 sobre) y removemos para que se disuelva. Añadimos también el **chocolate** troceado y removemos hasta que se disuelva y consigamos una crema fluida. apagamos y reservamos. Desmoldamos la tarta quitando el aro y la tira de acetato. Soltamos la base y pasamos la tarta a la fuente en la que vamos a servir. Repartimos sobre la superficie la ganache, comenzando desde el borde hacia adentro. **Dejamos enfriar mínimo una hora en el frigorífico o hasta el momento de servir**, para que tome consistencia la ganache. Para **decorar** podemos utilizar unos granos de café, unas fresas, unos cacahuets chocolateados, m&m's... Esta es una tarta que se conserva y se sirve fría.