

# Tarta de cafe expreso



**Ingredientes** para un molde de 20 cm:

**BIZCOCHO :**

- 6 huevos M + 120 g de azúcar
- 120 g de harina + 30 g de cacao puro (amargo)

**JARABE:**

- 150 ml cafe expreso largo + 60 g azúcar

**NATA MONTADA (Chantilli) :**

- 600 ml Nata para montar (crema para chantilli)
- 80 g de queso crema (Philadelphia)
- 30 ml Cafe concentrado frio + Esencia vainilla (opcional)

**DECORAR :**

- 50 g de cafe o pepitas de chocolate
- 30 g chocolate para rallar + 1 guinda o cereza

**Dedicación :** 40 minutos

**Horneado del bizcocho:** 35-40 minutos

**Cantidad :** 8 personas/porciones



**1** Preparación el **Bizcocho**: Calentamos el horno a 160°C= 320 F. Separamos en dos boles las yemas de las claras. Batimos las **claras** hasta que comiencen a espesar. Le añadimos la mitad del **azúcar**, batimos hasta que queden a punto de nieve y reservamos. Batimos las **yemas** con el resto del **azúcar**. Añadimos la **harina** y el **cacao** tamizados en tres veces. Removemos con espátula hasta que se integren. Añadimos en tres veces también, las claras, removiendo entre cada vez, con movimientos suaves y envolventes, hasta que se integre. Vertemos la mezcla en el molde, alisamos la superficie y horneamos con calor arriba y abajo y la fuente en el centro del horno, unos 30 – 35 minutos. Una vez horneado, pinchamos en el centro y si el palillo sale limpio retiramos y dejamos enfriar sobre una rejilla. Una vez frío el bizcocho, lo cortamos en tres discos.

**2** Preparación del **chantillí**: vertemos en un bol frío, la **nata** bien fría. Batimos hasta que comience a hacer dibujo. Paramos y añadimos una cucharadita de esencia de **vainilla** y batimos. Añadimos poco a poco el **azúcar**, sin parar de remover, reservando un par de cucharadas para más tarde. Continuamos batiendo hasta que se formen huecos. Separamos la mitad del chantillí para otro bol y reservamos para rellenar la tarta. En la mitad que nos queda, añadimos las dos cucharadas de **azúcar** que habíamos reservado. Batimos hasta que se integre y añadimos el **café** batiendo hasta integrarlo.

**3** **Montaje de la tarta**. Calentamos el café largo con los 60g de **azúcar**, removiendo hasta que se disuelva. Podemos agregar un poco de **licor** si lo deseamos. Colocamos sobre una fuente un disco de bizcocho, lo mojamos muy bien con el **jarabe** de café y cubrimos con una capa de **chantillí**. Repartimos la mitad del chantillí, llegando a los bordes e igualando la capa y cubrimos con el segundo disco del bizcocho. Repetimos el mismo proceso: baño doble de jarabe de café y capa con el resto de chantillí. Colocamos el tercer disco de bizcocho, que también bañamos dos veces con el jarabe. Recogemos el sobrante del chantillí del borde del bizcocho.

**4** **Decoración**: Ponemos 3 o 4 cucharadas de la **crema chantillí de café** en una manga pastelera con una boquilla con forma de **estrella**, y con el resto cubrimos la tarta. Repartimos por la parte superior y por el lateral y alisamos hasta conseguir que quede perfecta. Si disponemos de una espátula con dibujo, podemos aprovechar para pasar la parte lisa por la superficie y la de dibujo por el lateral. Con la manga pastelera hacemos una **roseta** grande en el centro, y repartimos otras rosetas más pequeñas por el lateral de la tarta. Si la fuente en la que tenemos la tarta no es la definitiva, este es el momento de cambiarla. **Dejamos reposar unas 2 horas en la nevera para que endurezca el chantillí y tome cuerpo la tarta**. Repartimos **virutas de chocolate** por los laterales de la tarta, presionando ligeramente a la nata. Repartimos **virutas también sobre el centro de la tarta**, sin tocar las rosetas. Colocamos en cada roseta pequeña un par de granos de café o unas **lágrimas de chocolate** y en la roseta central colocamos una **guinda o cereza**. Dejamos reposar en la nevera hasta el momento de servir, cubriéndola con un cubre tartas.