

Tarta de chocolate y cafe



En esta ocasión vamos a preparar una mousse horneada de chocolate y cafe, con forma de corazón para el día de los enamorados muy jugoso y sabroso.

Dedicación : 15 minutos

Cocción :

25 minutos de horneado
3 horas reposo (opcional)

Cantidad : 2-4 raciones

Ingredientes :

Para la tarta de chocolate:

- 150 g de mantequilla
- 300 g chocolate negro 50 %
- 5 huevos
- 150 g de azúcar
- 1 cuch esencia de café, instantáneo o soluble
- 1/2 cucharadita canela en polvo (opcional)
- ralladura de una naranja o licor de naranja (opcional)

- Para las virutas de chocolate:
- 50 grs de chocolate blanco
- 50 grs de chocolate negro
- 50 grs de chocolate con leche (opcional)

- Para el baño de chocolate:
- 50 g de chocolate negro
- 2 cucharas de leche o nata
- zumo de media naranja o licor de naranja (opcional)

- 1 Ponemos los 300 g de chocolate negro en un bol junto con los 150 g de mantequilla a fundir al baño maría, mezclamos bien hasta que queden mezclados y dejamos templar. Separamos en dos recipientes las yemas de las claras y dividimos el azúcar entre los dos. Batemos las claras a punto de nieve y a continuación las yemas hasta formar una crema. Añadimos en el bol de las yemas el chocolate poco a poco removiendo para que se integre. Incorporamos el café y removemos. A continuación echamos la mitad de la clara a punto de nieve y mezclamos suavemente. Añadimos el resto y terminamos de mezclar con suaves movimientos envolventes para que no baje la mezcla. Vertemos en el molde y horneamos a 180º durante 20-25 minutos.
- 2 Mientras se hornea preparamos las virutas de chocolate, para ello fundimos 50 grs de chocolate blanco y 50 grs de chocolate negro al baño maría y los extendemos con ayuda de una espátula sobre una fuente plata o una bandeja que hemos dado la vuelta. Lo dejamos enfriar 30-40 minutos en el refrigerador. Una vez que ha enfriado el chocolate, hacemos las virutas pasándole un corta quesos sobre el chocolate, saliendo unos canutillos de chocolate que reservaremos en el refrigerador hasta el momento de utilizarlos.
- 3 Una vez decidido si va a ser redonda o si le vamos a dar una forma de corazón haremos un baño de chocolate para echar sobre ella, fundiendo en dos cucharas de leche o nata 35-50 grs de chocolate negro, repartiendo una fina capa. A continuación repartimos por encima las virutas de chocolate y ya tendríamos acabada esta deliciosa tarta de chocolate y café.

más recetas en

envidiacocina.com