

# Tarta fría

## de queso y chocolate

=====



Enfriado : 2 - 3 horas

Cantidad : 6 raciones

Podemos hacer un bizcocho básico para colocar en la base de la tarta, la proporción de los ingredientes son 2 huevos, 40 g de azúcar, 35 g de harina de repostería y 8 g de levadura en polvo (Royal).

### Ingredientes :

- 350 ml de nata para montar al 35% (crema de leche)
- 150 g de azúcar
- 400 g de queso crema Philadelphia
- 150 g de chocolate de cobertura al 54% (Nestlé)
- ralladura de una naranja (opcional)
- Un molde desmontable de unos 20 cms



- 1** Comenzamos preparando la **salsa de chocolate** o Ganache: Ponemos en el microondas el chocolate (150 g) a intervalos de 30 segundos y removemos hasta que se ponga líquido, añadimos 150 ml de la nata y si está muy fría ponemos en el microondas unos 30 segundos, dejamos reposar un minuto y removemos hasta que se convierta en una crema. Dejamos reposar.
- 2** En un bol ponemos el **queso**, el **azúcar** y removemos bien hasta que se convierta en una crema, añadimos la **ralladura de naranja** y el resto de la **nata** (crema de leche) 200 ml y mezclamos bien con lo anterior.
- 3 Montaje de la tarta:** Colocamos **la mitad de la crema** en el molde desmontable (encima del bizcocho si lo tenemos) extendiéndolo bien, añadimos **la mitad de la salsa de chocolate** (ganache) extendiéndola también, y la ponemos en la **nevera unos 15 minutos** para que endurezca un poco. Echamos el resto de la crema formando otra capa y el resto de la salsa de chocolate. Si queremos hacerle un efecto marmolado solo tenemos que pasar un cuchillo en distintas direcciones y listo. La ponemos en la **nevera por un mínimo de 2 horas** y la desmoldamos al servir.