



«Caprichos» de naranja y chocolate

Descripción



A veces las casualidades de la vida traen cosas buenas y esta receta es una de ellas. Parece un postre muy elaborado por las capas que lleva, pero en realidad es muy fácil, con un resultado sabroso: El chocolate y la naranja maridan muy bien.

Enlaces de otros postres con chocolate:

[Tarta de fresas con chocolate blanco](#), [Galletas super fáciles de chocolate](#), [Mousse de chocolate blanco](#), [Tarta de chocolate blanco y queso](#), [Bizcocho invisible de pera y chocolate](#).

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

Para el bizcocho.

- 100 gr de mantequilla o margarina.
- 75 gr de azúcar.
- 40 gr de cacao en polvo.
- 50 gr de harina.
- 2 huevos.
- 1/2 sobre de levadura en polvo (8 gr). He puesto Royal.
- La ralladura de una naranja.

Para la crema de naranja.

- 300 ml de zumo de naranja.
- 200 ml de leche evaporada. Puede ser también nata.
- 1 sobre de gelatina en polvo sabor naranja.
- 2 cucharaditas de postre de azúcar. Pero a vuestro gusto.

Para la cobertura de chocolate.

- 150 gr de chocolate negro. Me gusta de la marca Nestlé postres, chocolate negro para repostería.
- 150 gr de nata para montar.
- 30 gr de mantequilla.
- Para decorar almendras crocantes, laminadas, virutas de chocolate. A gusto.

Preparación:

En esta ocasión he elegido un molde rectangular desechable de los de aluminio de 22 x 17 x 5 cms. Pero resultó ser pequeño y tuve que poner papel de aluminio a lo alto para que cupieran las capas.

Del bizcocho.

Este paso y el de la crema de naranja los he hecho dos días antes de su consumo, para que se cuaje bien la crema antes de cubrirla con la capa de chocolate.

Tamizamos la harina y la levadura con un colador y reservamos.

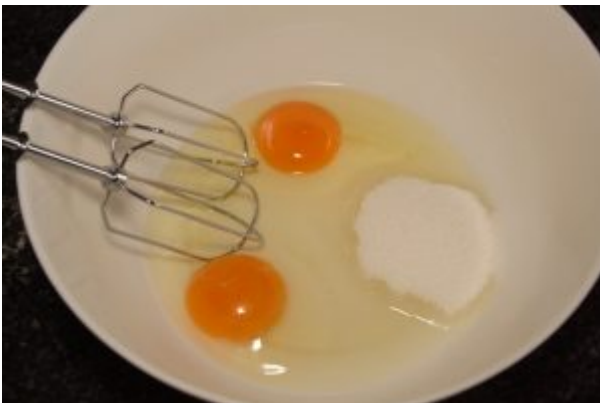


default watermark

Derretimos la mantequilla en el microondas y reservamos.

Lavamos muy bien la naranja y sacamos la ralladura. Reservamos.

En un bol grande batimos los huevos con el azúcar, hasta que blanqueen.



Añadimos la mantequilla fundida, seguimos batiendo e incorporamos la ralladura de la naranja y el cacao.



Batimos y por último echamos la harina tamizada con la levadura. Seguimos mezclando con la batidora hasta que todo quede incorporado.



Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

Vertemos la crema en el molde y horneamos durante 15 minutos a 180°C, calor arriba y abajo. Pinchamos con un palito de brocheta para ver si está cocido, si vemos que sale manchado, horneamos un poco más.



De la crema.

Mientras se nos hornea el bizcocho preparamos la crema de naranja.

En un cazo ponemos la leche evaporada (o la nata), cuando empiece a hervir echamos la gelatina, removemos bien unos minutos para que se diluya.



Añadimos el zumo de naranja, el azúcar y mezclamos bien durante 3-4 minutos.



default watermark

Dejamos enfriar a temperatura ambiente, no la echaremos caliente sobre el bizcocho porque la absorbería. Una vez fría (a temperatura ambiente), la vertemos sobre el bizcocho muy despacio, que no caiga toda en el mismo sitio para que el bizcocho no se rompa y lo dejamos en el frigorífico unas 3 o 4 horas (como he comentado la he hecho 2 días antes de su consumo), hasta que coja cuerpo la gelatina.



default watermark

Como he dicho al inicio de la receta, le he puesto papel de aluminio al molde para hacerlo más alto, porque no me cabían las capas, como aparece en la foto.



De la cobertura de chocolate.

En un cazo ponemos la nata y el chocolate, llevamos al fuego, removemos para que se derrita el chocolate.



Retiramos del fuego, incorporamos la mantequilla que se derretirá con el calor residual y seguimos removiendo.



Dejamos enfriar y lo vertemos sobre la gelatina de naranja, poco a poco, en forma de cascada sobre una cuchara. Introducimos en la nevera hasta que se solidifique.



El día de su consumo, sacamos del frigorífico, desmoldamos la tarta, la cortamos en pequeños cuadrados y la adornamos con virutas de chocolate, almendras laminadas o crocantes.



Consejo: Parece muy liosa de hacer, pero no es asÃ y el resultado merece la pena. Adornaremos en el Ãltimo momento antes de servir. La hago dos dÃas antes porque alguna vez me he llevado sorpresas con los cuajados de los ingredientes, asÃ me curo en salud.

Estamos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

Y esperamos vuestras opiniones, sugerencias, recetas favoritasâ?¡ en

hola@masqpostres.es

Si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃbete en Â«SuscribirÂ» arriba a la derecha en nuestro blog o abajo si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

1. Postres

Fecha de creaciÃ³n

abril 27, 2018

Autor

admin