



Cheesecake de chocolate negro sin horno

Descripción

default watermark



Aquí tenemos un escándalo de tarta, los golosos y amantes del chocolate están de enhorabuena. Queda super cremosa, con un delicioso sabor a chocolate, ahora sí, es contundente.

Ganache: Preparación que se compone de nata (o crema fraiche) mezclada en caliente con chocolate en trozos a partes iguales. Se elabora también con chocolate blanco. Se puede aromatizar con vainilla, moka, ron o licores diversos

Enlaces de otras recetas con chocolate: [Gelatina de chocolate](#) , [Galletas crujientes de avellana rellenas de chocolate](#) , [Bizcocho de chocolate negro](#) , [Mandarinas al chocolate](#) .

Ingredientes: (Para ocho o diez personas).

Para la base.

- 150 gr de galletas tostadas, o tipo María. Vuestras favoritas.
- 2 cucharadas soperas colmadas de cacao en polvo.
- 100 gr de mantequilla.

Para la crema.

- 400 gr de chocolate para postres, preferible chocolate negro.
- 300 gr de queso ricotta. Puede ser queso crema.
- 250 nata líquida para montar.
- 80 gr de azúcar blanco.

Para la cobertura.

- 300 gr de chocolate negro. Puede ser de la misma variedad que usamos para la crema.
- 250 gr de nata líquida para montar.
- 50 ml de ron. Puede ser brandy, whisky?

Preparación:

La nata necesaria para la crema de la tarta debe estar muy fría.

De la base.

Escogemos un molde redondo desmoldable, en este caso de 22 cm de diámetro, forramos la base con papel de horno para facilitar el desmoldado y reservamos.

Derretimos la mantequilla en el microondas y reservamos.

Trituramos las galletas con el accesorio pertinente. Las pasamos a un bol, añadimos el azúcar moreno, la mantequilla y el cacao en polvo. Mezclamos todo bien hasta que coja un aspecto homogéneo. Extendemos la mezcla de galletas por el fondo del molde, presionamos bien, debe quedar bien prensada y con un grosor uniforme. Llevamos a la nevera mientras seguimos con la receta.





De la crema.

En un bol amplio mezclamos el queso con el azúcar blanco con las varillas eléctricas. Derretimos el chocolate al baño María o en el microondas y esperamos que temple un poco. Añadimos el chocolate a la mezcla del queso y batimos con las varillas eléctricas hasta obtener una textura cremosa pero consistente. Reservamos.

•





Montamos la nata **que debe estar muy fría**, con las varillas eléctricas. La incorporamos a la crema de queso y chocolate, con una espátula y movimientos envolventes, para que no se baje la crema.

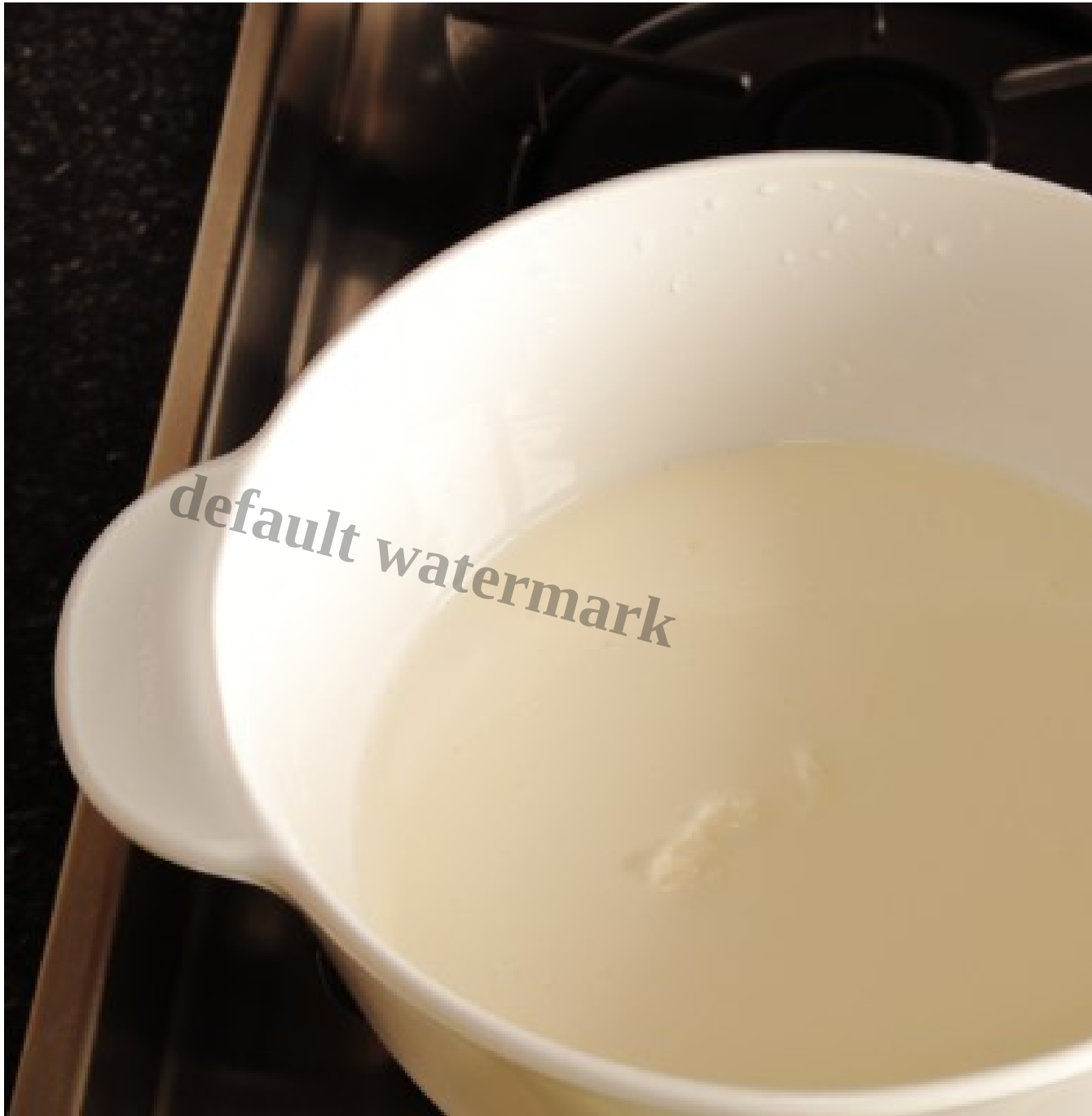


Sacamos el molde con la base de galletas del frigorífico, vertemos la crema de chocolate, alisamos la superficie con una cuchara o una espátula y la llevamos de nuevo a la nevera.



De la cobertura.

Mientras se nos endurece la superficie de la tarta, preparamos la cobertura (*ganache*). Calentamos la nata en un cazo, cuando empiece a hervir retiramos del fuego y añadimos el ron (o el licor elegido). Incorporamos el chocolate en trocitos, mezclamos, que se derrita y dejamos reposar unos 5 minutos. Pasado el tiempo removemos hasta conseguir una mezcla ligada. Reservamos.





Sacamos la tarta de la nevera, comprobamos que la superficie se ha endurecido, vertemos la mezcla de la cobertura, extendemos bien, que quede una capa uniforme, tapamos con film transparente y de nuevo introducimos en el frigorífico.



Una vez cuajada sacamos de la nevera, desmoldamos, decoramos con frutos rojos, virutas de chocolate¿! ¿La cocina es imaginanciÃ³n!

¿Y A PECAR SIN REMORDIMIENTOS!

Consejo: La haremos de vÃ³spera para asegurarnos de que estÃ© bien cuajada.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categorías

1. Galletas
2. Postres
3. Postres sin horno
4. Quesos
5. Recetas sin horno

Fecha de creación

octubre 25, 2019

Autor

admin

default watermark