

Cheesecake de chocolate negro sin horno

DescripciÃ³n

default watermark



AquÃ tenemos Â«un escÃ¡ndaloÂ» de tarta, los golosos y amantes del chocolate estÃ¡n de enhorabuena. Queda super cremosa, con un delicioso sabor a chocolate, ahora sÃ, es contundente.

***Ganache**:* PreparaciÃ³n que se compone de nata (o crÃ¨me fraÃ®che) mezclada en caliente con chocolate en trozos a partes iguales. â?¦ Se elabora tambiÃ©n 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 MarÃa. 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 lÃquida para montar.
- 80 gr de azÃºcar blanco.

Para la cobertura.

default watermark

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

PreparaciÃ³n:

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

De la base.

Escogemos un molde redondo desmoldable, en Ã©ste caso de 22 cm de diÃ¡metro, forramos la base con papel de horno para facilitar el desmoldado y reservamos.

Derretimos la mentequilla en el microondas y reservamos.

Trituramos las galletas con el accesorio pertinente. Las pasamos a un bol, aÃ±adimos el azÃºcar moreno, la mantequilla y el cacao en polvo. Mezclamos todo bien hasta que coja un aspecto homogÃ©neo. 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.

- 
default

- 

De la crema.

En un bol amplio mezclamos el queso con el azÃºcar blanco con las varillas elÃ©ctricas. Derretimos el chocolate al *baÃ±o MarÃa* o en el microondas y esperamos que temple un poco. AÃ±adimos el chocolate a la mezcla del queso y batimos con las varillas elÃ©ctricas hasta obtener una textura cremosa pero consistente. Reservamos.

- 
ault watermark

- 

Montamos la nata **que debe estar muy frÃa**, con las varillas elÃ©ctricas. La incorporamos a la crema de queso y chocolate, con una espÃ¡tula y movimientos envolventes, para que no se baje la crema.

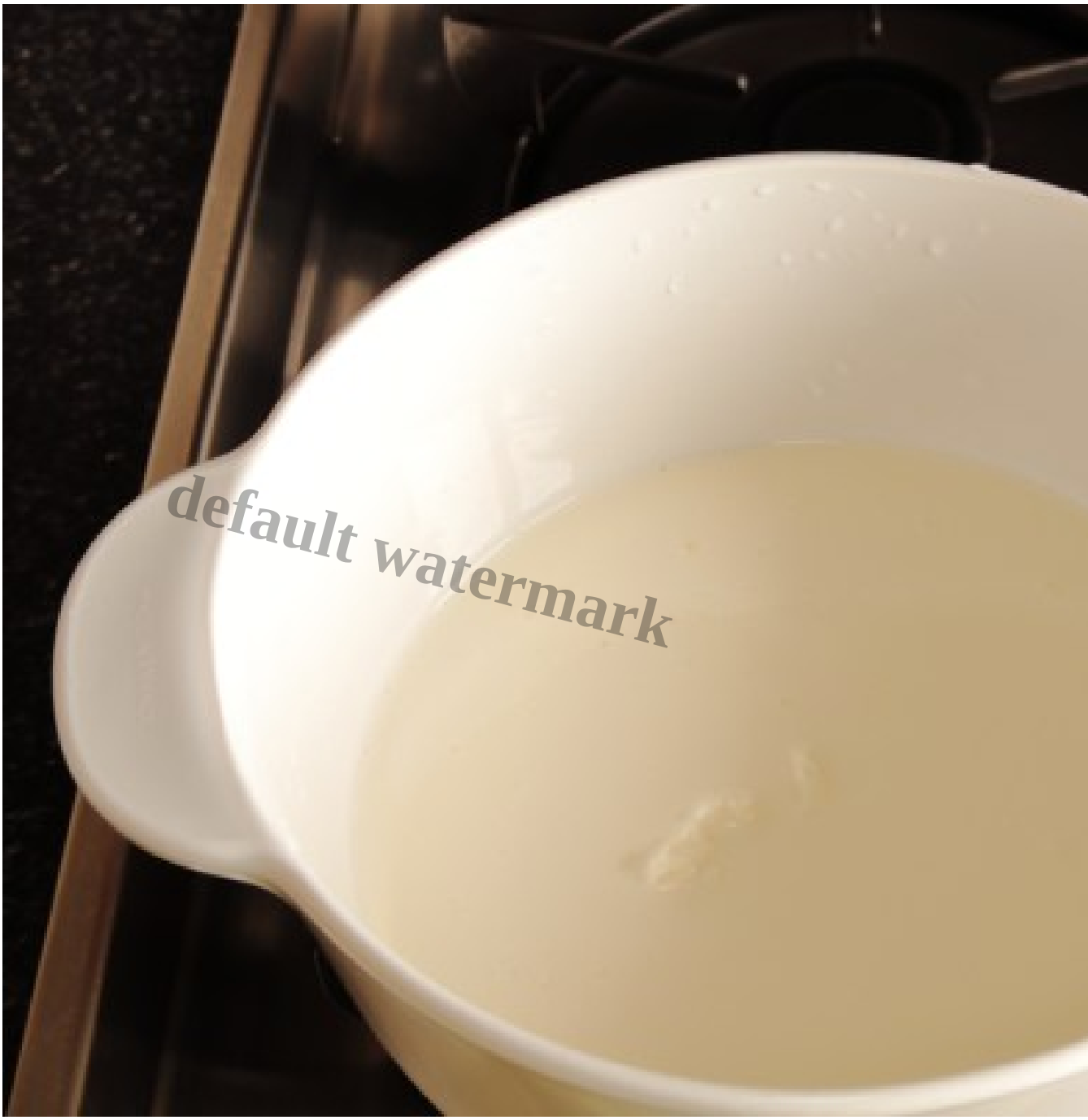


Sacamos el molde con la base de galletas del frigorÃfico, vertemos la crema de chocolate, alisamos la superficie con una cuchara o una espÃ¡tula y la llevamos de nuevo a la nevera.



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 aÃ±adimos 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.

- 
default watermark

- 

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 frigorÃfico.



Una vez cuajada sacamos de la nevera, desmoldamos, decoramos con frutos rojos, virutas de chocolateâ?¦ Â¡La cocina es imaginanciÃ³n!

Â¡Y A PECAR SIN REMORDIMIENTOS!

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

SÃÂguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres
En Instagram: instagram.com/_masqpostres

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¦ a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃÂbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

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

default watermark

Fecha de creaciÃ³n
octubre 25, 2019
Autor
admin