



Tarta de chocolate negro y queso sin horno

Descripci3n

default watermark



Una delicia de tarta, un auténtico vicio para los golosos y amantes del chocolate. Resulta una tarta cremosa, con un ligero toque a licor, aunque eso sí, un bocado contundente.

Algunas recetas con chocolate fresquitas para el verano:

[Mousse de chocolate y yogur](#) , [Flan de chocolate](#) , [Tarta de chocolate sin horno](#) , [Gelatina de mango con mousse de chocolate blanco](#) , [Mandarinas al chocolate](#) , [Corona de chocolate blanco y negro](#) .

Ingredientes: (Para ocho o diez personas).

Para la base.

- 150 gr de galletas, vuestras favoritas.
- 100 gr de mantequilla.

Para la crema.

- 400 gr de chocolate para postres. Me gusta el de Nestlé® postres.
- 300 de queso crema tipo Filadelfia.
- 380 gr de nata líquida.
- 70 gr de azúcar.

Para la cobertura.

- 150 gr de nata líquida.
- 150 gr de chocolate para postres. El mismo que para la crema.
- 50 ml del licor que os guste, ron, brandy, whisky?
- Para decorar chocolate rallado, frambuesas, hojitas de menta?

Preparación:

Ponemos el brick de nata a enfriar en un bol con hielos **1 hora antes de la preparación de la receta.**

Preparamos un molde desmoldable de 22 cm de diámetro, forramos con papel de horno la base y reservamos.



De la base.

Trituramos las galletas (no es necesario que queden en polvo) en un mortero. Añadimos la mantequilla derretida. Mezclamos bien todo hasta que quede homogénea, debe quedar con aspecto arenoso. Extendemos la mezcla por el fondo del molde, presionamos bien con la mano o con el dorso de una cuchara de forma que quede toda la base del mismo grosor. La introducimos en el frigorífico.





De la crema.

Mezclamos en un bol amplido el queso crema con el azúcar con ayuda de unas varillas eléctricas. Derretimos el chocolate a baño María (o en el microondas vigilando que no se nos queme) y dejamos templar. Lo añadimos a la mezcla del queso hasta obtener una textura cremosa.





Sacamos la nata de la nevera y del hielo, escurrimos el bol, vertemos la nata y la montamos con las varillas eléctricas. Incorporamos la nata montada a la crema de queso y chocolate, suavemente, con movimientos envolventes. Sacamos la base de galleta de la nevera y vertemos la crema de chocolate, alisamos la superficie, damos unos golpecitos con el molde en la encimera y la llevamos de nuevo a la nevera.





De la cobertura.

En un cazo calentamos la nata hasta que rompa a hervir, retiramos del fuego y añadimos el chocolate troceado. Removemos hasta que se derrita, añadimos el licor, mezclamos y dejamos atemperar.

Sacamos la tarta del frigorífico, comprobamos que la superficie esta cuajada y vertemos con cuidado, repartimos bien meneando con cuidado el molde e introducimos de nuevo en la nevera. **Conservar en la nevera por lo menos 5 horas para que se cuaje bien.**





Decoramos con el chocolate rallado o la decoraci3n que nos guste!;

Â¡BUEN RPOVECHO!

Consejo: Es conveniente hacerla de vÃspera para asegurar que estÃ¡ bien cuajada.

SÃ¡guenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: [instagram.com/_masgpostres](https://www.instagram.com/_masgpostres)

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

Categoría

1. Postres
2. Postres sin horno
3. Recetas navideñas y festivas
4. Recetas sin horno

Fecha de creación

julio 2, 2021

Autor

admin

default watermark