

Tarta de chocolate y Nutella

Descripción

Realmente no sabía que tenía esta receta, la encontré rebuscando entre el montón de ellas que tengo. Y me he puesto «manos a la obra».



Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- * 400 ml de nata para cocinar.
- * 5 huevos.
- * 1/2 tarro de Nutella de 400 gr.
- * 100 gr de mantequilla.
- * 75 gr de azúcar (unas 4 cucharadas soperas).
- * 25 galletas tipo desayuno. Yo he puesto «tostadas de Cuétara». Las de este tipo que usáis para el desayuno.
- * 50 gr de almendras crocantes.
- * 100 gr de chocolate. He puesto negro.
- * Cacao o azúcar glas para decorar.

Preparación:

Escogemos un molde desmoldable grande y lo cubrimos con papel de aluminio para que se desmolde mejor. Reservamos. Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo. Picamos con el accesorio de la batidora, las galletas, las pasamos a un bol y añadimos la mantequilla derretida en el microondas. Envolvemos bien todo y cubrimos con ello la base del molde. Procuramos que quede bien repartida y con los dedos nos ayudamos para que quede bien prieta. Metemos al horno unos 5 minutos para que se endurezca.



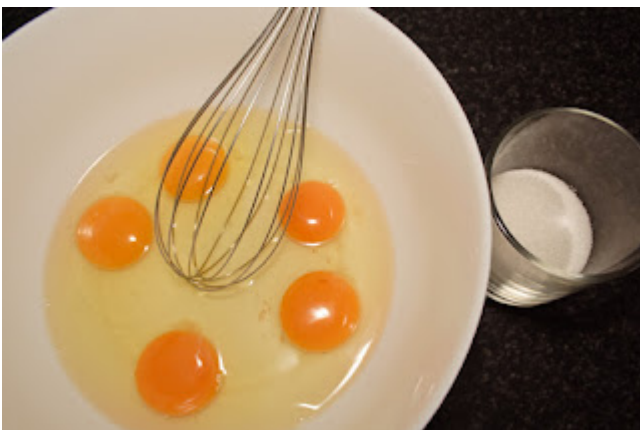
En una olla mediana, ponemos la nata a calentar. Cuando se caliente, sin hervir, echamos la Nutella y el chocolate. Dejamos todo a fuego bajo, que se funda y removemos con una espátula de madera para que no se nos pegue al fondo.



En un bol grande ponemos los huevos, batimos con las varillas de la batidora. Cuando están cremosos, añadimos el azúcar, seguimos batiendo hasta que nos quede una crema poco espumosa.

Una vez fundido el chocolate en la nata, apagamos el fuego y **vertemos despacio** la crema de los huevos y el azúcar, mezclamos bien durante 2 o 3 minutos y dejamos reposar.

Cuando veamos que empieza a formar costra, echamos 2 cucharadas de postre de almendra crocantes y dejamos reposar la mezcla.





Hecho esto, vertemos toda la crema sobre la base de galletas, damos unos golpecitos en la encimera para que se reparta bien e introducimos en el horno a 180Â°C, calor arriba y abajo, durante 40 minutos. Pinchamos con un palo de brocheta y si vemos que sale sucio, dejamos otros 5 minutos.



Dejamos enfriar, desmoldamos y lo ponemos en el recipiente elegido para presentarlo. Repartimos el resto de las almendras crocantes por toda la superficie y si queremos espolvoreamos con cacao o azúcar glasâ?¡a vuestro gusto.



Consejo: Decoraremos con las almendras, el cacao o azúcar glas, justo antes de su consumo.

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

septiembre 18, 2015

Autor

admin

default watermark