

Tarta helada de nata y chocolate (tipo Comtesa)

Descripción



Con el calor se agradecen los postres tipo helado, eso sí, que sean fáciles de elaborar. Este postre es similar a la conocida Comtesa, que hace unos años era   el no va m s   en postres helados.

Otras receta muy apetecibles y frescas para verano o momentos especiales:

[Helados de fruta](#) , [Sandwich helado de leche condensada y frambuesas](#) , [Polos de melocotón y yogur griego](#) , [Delicias heladas de queso y frutos rojos](#) , [Trufas](#) , [Semifrío de Nutella](#) .

Ingredientes: (Para seis u ocho personas)

- 700 ml de nata para montar.
- 100 gr de azúcar.
- 150 gr de chocolate negro 70% de cacao.
- 3 claras de huevo si son grandes, 4 si son pequeños.
- Frutos rojos, chocolate, menta ? Para decorar. Opcional.

Preparación:

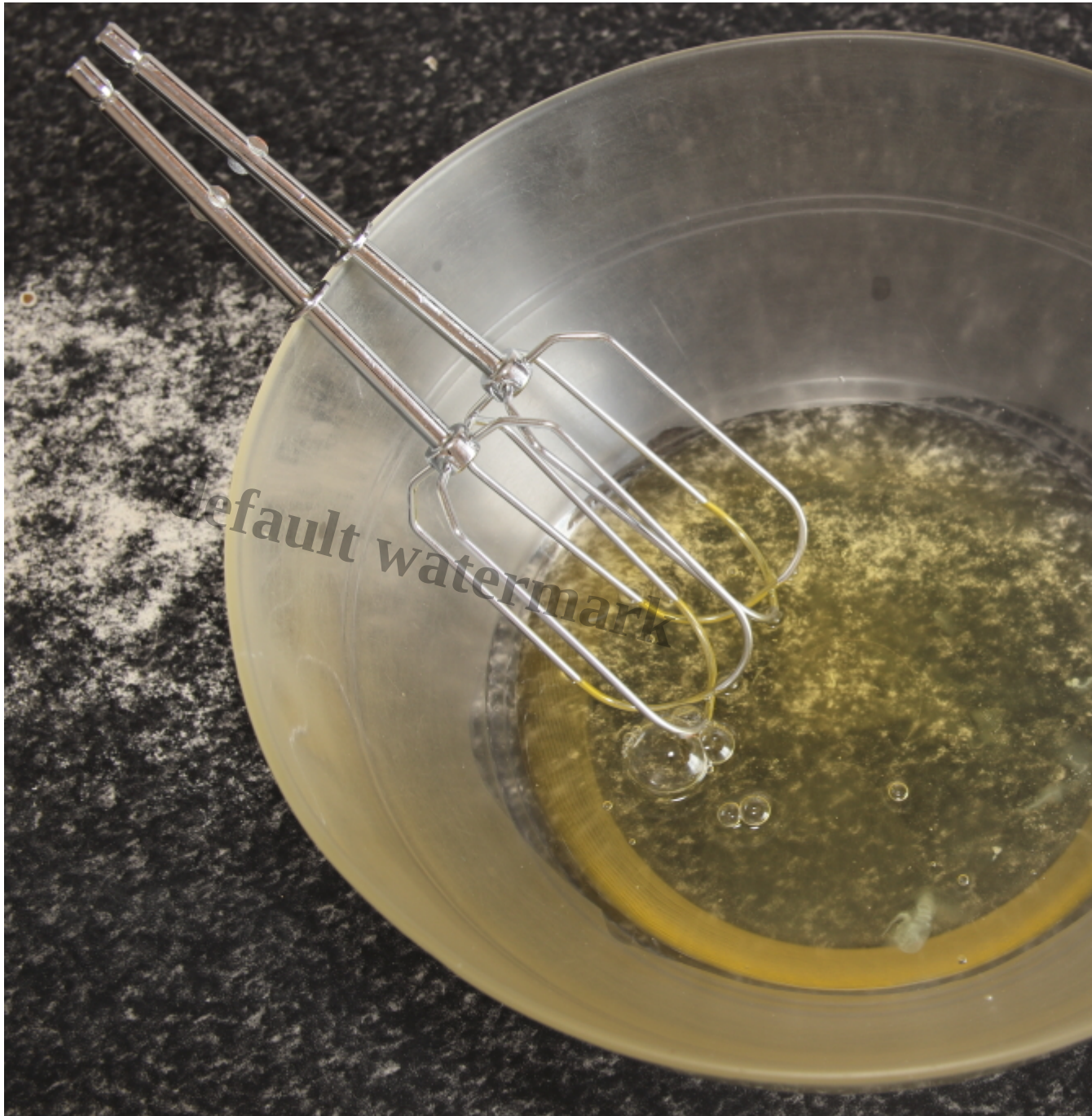
Escogemos un molde tipo plum cake de 29 x 11 x 6 cm, forramos el fondo con una tira de papel de horno y reservamos (si el molde es de silicona no es necesario).

Cortamos 6 tiras de papel de horno rectangulares, que no sobrepasen la largura del molde, las disponemos en una fuente plana y amplia. Fundimos el chocolate en el microondas hasta que quede bien derretido y sin grumos.

Colocamos una gota gorda en el centro de cada tira de papel y con una espátula o cuchara extendemos bien el chocolate por la lámina para que quede fino (pero sin pasarnos porque al retirarla del papel se nos romper ) y llevamos la fuente a la nevera mientras seguimos con la receta.



En un bol grande montamos las claras de huevo con ayuda de las varillas eléctricas, cuando empiezan a montar añadimos la mitad del azúcar y seguimos montando, reservamos. En otro bol grande montamos la nata y el resto del azúcar (con las varillas limpias).

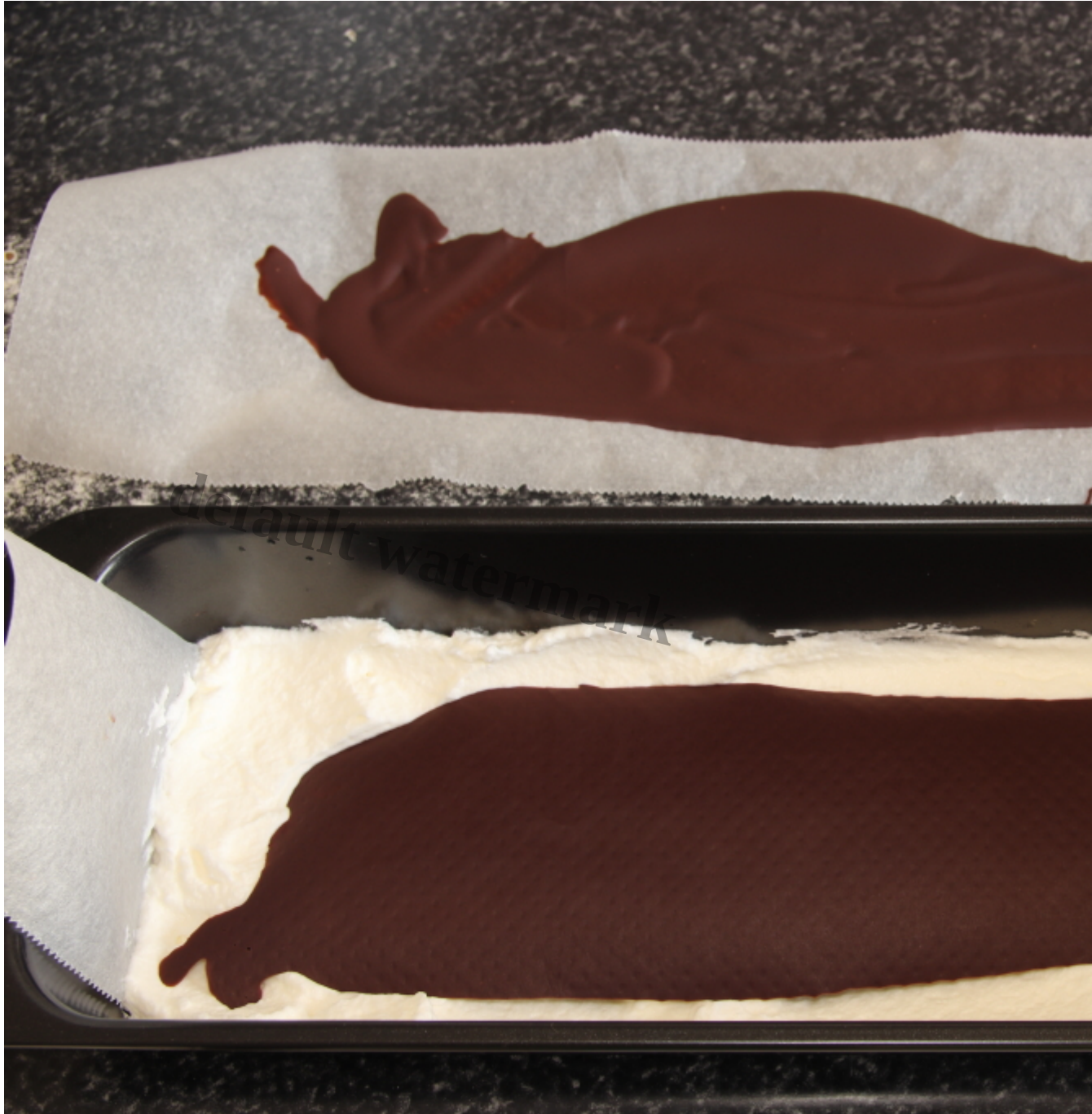




Pasamos un poco de la nata montada al bol de las claras montadas y mezclamos con movimientos envolventes e incorporamos la mezcla al bol de la nata montada. Seguimos mezclando suavemente.



Una vez lista, rellenamos el fondo del molde con la mezcla de la nata y las claras con ayuda de una cuchara, extendiéndola de forma uniforme. Cubrimos con una lámina de chocolate, retiramos el papel y cubrimos con otra capa de la mezcla de nata, tapamos con otra lámina de chocolate y así sucesivamente con todas las láminas hasta acabar con una capa de nata.





Damos unos golpecitos con el molde en la encimera para evitar burbujas de aire, tapamos bien con film transparente y llevamos al congelador unas **6 horas mÃ¡ximo**.

Para servir desmoldamos si la vamos a consumir entera, decoramos al gusto, o si no la consumimos cortamos raciones, decoramos yÃ¡?

Â¡ A DISFRUTAR!

Consejo: Se puede hacer de vÃ¡spera, aguanta muy bien porque estÃ¡ congelada, el Ãºnico

cuidado que debemos tener es tapar bien la que nos sobre con film transparente. Si queremos que nos quede más bonita al montarla, metemos la mezcla de la nata y las claras en una manga pastelera, escogemos la boquilla que nos guste y la vamos montando.

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. Chocolate
2. Helados
3. Postres
4. Postres sin horno
5. Recetas navideñas y festivas
6. Recetas sin horno

Fecha de creación

julio 21, 2023

Autor

admin

default watermark