



Tarta mousse de chocolate negro

Descripción

default watermark



Ahora que ya empiezan los calores aprovechamos para hacer postres fáciles, ricos y lo más importante *sin horno*. Como el postre que presentamos, con pocos ingredientes triunfaremos ante familiares y amigos.

Enlaces de otras recetas ricas, con y sin chocolate:

[Tartaletas de lima y queso Mascarpone](#) , [Mousse de melón](#) , [Tarta fría de moras y arándanos](#) , [Tarta marmolada de queso, chocolate blanco y negro](#) , [Flan de chocolate](#) , [Panna cotta de albaricoque](#) .

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

Para la base.

- 150 gr de galletas tostadas.
- 80 gr de mantequilla.

Para la tarta.

- 170 gr de chocolate negro 70%. Me gusta el de Nestlé postres.
- 30 gr de azúcar.
- 400 ml de nata líquida para montar.
- 2 hojas de gelatina neutra.
- Hojas de menta, almendras crocantes, fruta? Para decorar. Opcional.

Preparación:

Humedecemos papel de horno, forramos un molde desmoldable de 20 cm de diámetro y reservamos.

De la base.

Trituramos las galletas con el accesorio pertinente, fundimos la mantequilla en el microondas, mezclamos todo y formamos la base de nuestra tarta, cubrimos el fondo del molde y con el dorso de una cuchara apretamos hasta dejar una capa uniforme. Llevamos a la nevera.



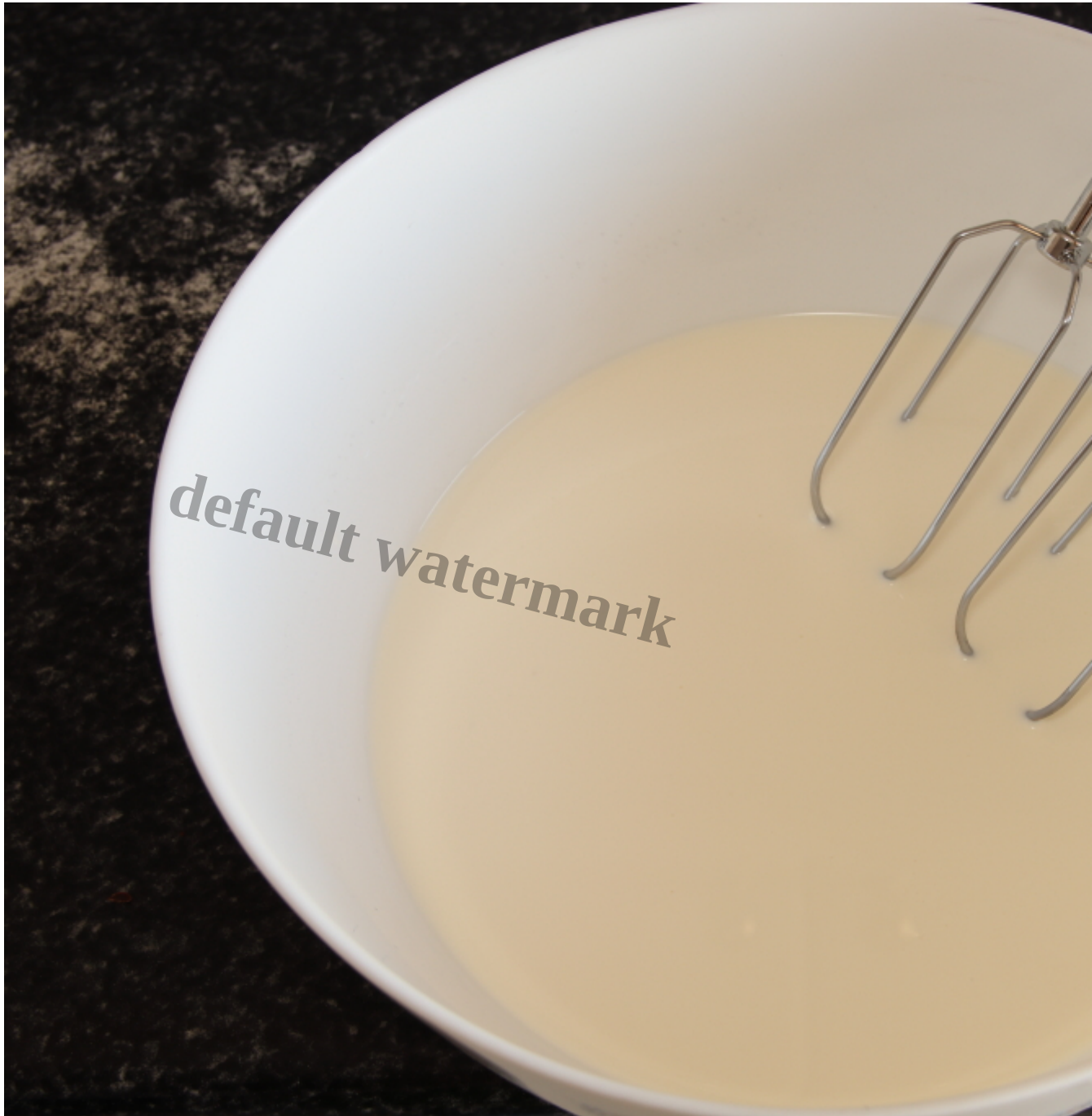
De la tarta.

Hidratamos las hojas de gelatina en agua fría durante unos 10 minutos, reservamos.

En una cazuela (no demasiado grande) ponemos a calentar 100 ml de nata, el azúcar y el chocolate troceado para que se funda. Una vez fundido, retiramos del fuego, escurrimos bien la gelatina y echamos en la mezcla hasta que se disuelva. Dejamos atemperar la mezcla.



Montamos el resto de la nata (300 ml), una vez montada añadimos poco a poco a la mezcla del chocolate con movimientos envolventes.





Vertemos todo en el molde y llevamos al frigorífico por lo menos **seis horas**.



A la hora de servir, desmoldamos presentamos en el plato o fuente, decoramos al gusto yâ?!

Â¡BUEN PROVECHO!

Consejo: La base la podemos preparar la vÃspera, metemos en la nevera hasta organizar el resto de la receta.

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. Galletas
3. Postres
4. Postres sin horno
5. Recetas navideñas y festivas
6. Recetas sin horno

Fecha de creación

junio 9, 2023

Autor

admin

default watermark