

Tarta mousse de chocolate

Descripción

Esta receta la he encontrado en internet, me ha gustado, sobre todo porque no lleva horno y porque es muy fácil.

A los que os guste el chocolate, os encantará. Se come fresquita y parece una mousse de chocolate.



Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- * 300 gr de galletas rellenas de chocolate. Yo he puesto de Elgorriaga. Pero como siempre digo, poned las que mas os gusten.
- * 90 gr de mantequilla.
- * 500 gr de nata.
- * 200 gr de chocolate Nestlé postres intenso. No pongáis de menos de un 50% de cacao.
- * 150 gr de chocolate con leche, Nestlé postres.
- * 100 ml de agua.

*** 4 hojas de gelatina neutra, si hacéis la tarta la víspera o 6 hojas si la hacéis en el día de su consumo.**

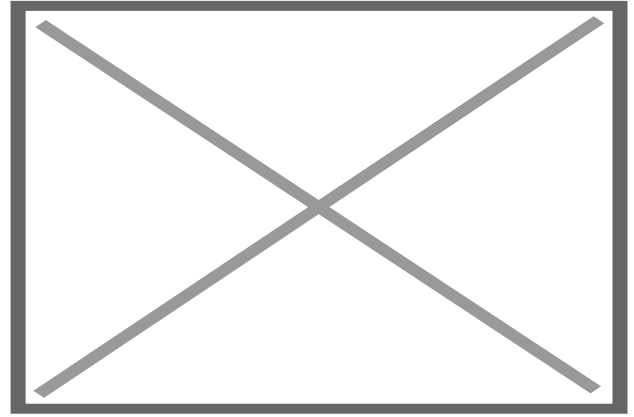
* 1 cucharadita de postre de azúcar. La receta original lleva azúcar avainillado.

Preparación:

Ponemos el brick de la nata en un bol grande con agua con hielo y la dejamos en la nevera hasta que la utilicemos.

Escogemos un molde desmoldable y lo forramos con papel de aluminio, con el fin de desmoldar mejor, y reservamos.





Reducimos las galletas a polvo, con el accesorio de la batidora para estos menesteres, y en un bol las mezclamos con la mantequilla derretida. Cubrimos con ello el molde, presionamos bien para que quede compacta con ayuda de la mano y reservamos.

En un recipiente ponemos a remojo con un poco de agua fría las hojas de gelatina y reservamos. Ponemos a baño María los chocolates con el azúcar hasta que se derritan por completo. Y dejamos enfriar a temperatura ambiente.



En un cazo vertemos los 100 ml de agua y los ponemos al fuego a calentar, escurrimos la gelatina y la echamos en el agua caliente, que no hirviendo, removemos hasta que se deshaga del todo y añadimos esta mezcla a los chocolates. Mezclamos bien, **al principio parece que los chocolates se cortan, pero no**, seguimos removiendo hasta que se integre todo. Reservamos.



Sacamos la nata de la nevera, la vertemos en el mismo bol frío y la montamos con la batidora y las varillas, cuanto más fría este, mejor se monta.

Una vez montada la nata la vertemos sobre la mezcla de los chocolates, poco a poco y vamos removiendo despacio y con movimientos envolventes hasta que quede una crema homogénea.



Vertemos todo ello sobre la base de galletas, alisamos la superficie con una cuchara, damos unos golpes con el molde en la encimera para que se esparza bien todo y metemos en el frigorífico por lo menos 4 horas antes de consumirla.

Transcurrido el tiempo de reposo, la desmoldamos con cuidado y tendremos una tarta mousse para chuparse los dedos.





Consejo: Es mejor hacerla la vÃspera para que cuaje mejor. Y como os he dicho si la hacÃ©is para consumir en el dÃa, ponedle 6 hojas de gelatina.

default watermark

CategorÃa

1. Postres

Fecha de creaciÃ³n

julio 10, 2015

Autor

admin