Tarta mousse de chocolate

DescripciÃ³n

Esta receta la he encontrado en internet, me ha gustado, sobre todo porque no lleva horno y porque es muy fÃ¡cil.
A los que os guste el chocolate, os encantarÃ¡. 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 NestlÃ© postres intenso. No pongÃ¡is de menos de un 50% de cacao.
* 150 gr de chocolate con leche, NestlÃ© postres.
* 100 ml de agua.
* **4 hojas de gelatina neutra, si hacÃ©is la tarta la vÃspera o 6 hojas si la hacÃ©is en el dÃa de su consumo.**
* 1 cucharadita de postre de azÃºcar. La receta original lleva azÃºcar avainillado.

PreparaciÃ³n:

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.

default watermark

En un recipiente ponemos a remojo con un poco de agua frÃa las hojas de gelatina y reservamos. Ponemos a baÃ±o MarÃa los chocolates con al azÃºcar 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 aÃ±adimos este mezcla a los chocolates. Mezclamos bien, **al principio parece que los chocolates se cortan, pero no**, seguimos removiendo hasta que se integre todo. Reservamos.



default watermark

Sacamos la nata de la nevera, la vertemos en el mismo bol frÃo y la montamos con la batidora y las varillas, cuanto mas frÃa 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 homogÃ©nea.



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 frigorÃfico 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