



Tarta Â«todo chocolateÂ» con toque de fruta

Descripci3n



Ãsta es una tarta con bizcocho de chocolate, cobertura de chocolate y relleno de fruta. En este caso es de fresa.

Ingredientes: (Para ocho personas).

Para el bizcocho.

- 8 huevos.

- 200 gr de chocolate negro. El de Nestlé postres esta bien.
- 200 gr de harina.
- 50 gr de azúcar.
- Harina y mantequilla para untar el molde.

Para el relleno.

- 50 gr de azúcar.
- 250 gr de fresas.
- 1 buen chorro de ron.
- 1 pizca de sal.
- Un poco de pimienta.

Para la cobertura (ganache).

- 300 gr de chocolate negro de cobertura o que funda bien. Me gusta el de Nestlé.
- 150 gr de mantequilla.

Para decorar.

- Almendras, pistachos, nueces, fruta fresca, menta. En fin a vuestro gusto.

Preparación:

Escogemos el molde desmoldable, he puesto uno de 22 cm de diámetro, lo untamos de mantequilla, espolvoreamos con harina y reservamos.

Del bizcocho.

Tamizamos la harina en un bol y reservamos.



En otro bol ponemos el chocolate y lo fundimos a baÑ±o MarÑ±a (colocamos el bol en una olla con 2 dedos de agua y llevamos al fuego). Vamos removiendo para que se funda.



Mientras cascamos los huevos en un bol grande, con una batidora de varillas los vamos montando.



Agregamos el azúcar y seguimos montando hasta que blanqueen y dupliquen su tamaño. Debe quedar una especie de crema.



Precalentamos el horno, calor arriba y abajo, a 190°C.

Añadimos la harina tamizada y mezclamos suavemente, con movimientos envolventes. Incorporamos



Pasamos la crema al molde y horneamos a 190°C, calor arriba y abajo, durante 25 minutos.

Del relleno.

Limpiamos y troceamos las fresas, dejamos algunas enteras para decorar. Reservamos.

En una sartén echamos el azúcar con un chorrito de agua, llevamos al fuego y cuando coja consistencia añadimos las fresas, la pizca de sal, la de pimienta y dejamos que se cocinen hasta que



De la cobertura.

Fundimos el chocolate y la mantequilla en un cazo, mezclamos bien y reservamos.



default watermark

Del montaje.

Una vez frío el bizcocho, desmoldamos, le damos la vuelta sobre el plato o fuente de presentación y lo abrimos por la mitad.



default watermark

Sobre la parte del bizcocho que hemos puesto en la bandeja de presentaci3n repartimos el relleno de fresa, con ayuda de una espumadera, para evitar el exceso de alm3bar, extendemos bien por toda la superficie.



Al almíbar que soltaron las fresas le añadimos un buen chorro de ron, removemos y reservamos.
Empapamos bien **por las dos caras** la otra parte del bizcocho y tapamos con ella la capa de fresas.



default watermark



Y cubrimos con el chocolate de cobertura, dejamos que caiga por los bordes, a la vez que lo



default watermark

Llega el momento de decorar nuestra tarta, podemos poner los frutos secos en los laterales, por encima, colocar las fresas reservadas, espolvorear con azúcar glasâ?¡ Resumiendo, a vuestro gusto. Yo la he decorado sÃ³lo por encima.

Dejamos en la nevera, para que se solidifique bien el chocolate, durante una hora.

La sacaremos del frigorÃ©fico una hora antes de servir, con el fin de que el chocolate no estÃ© tan duro.

Â¡Esto es un lujo, ni en las mejores pastelerÃ­as!



Consejo: Se puede hacer el bizcocho la vÃspera, cuando se enfrÃe envolvemos en film y guardamos en un sitio seco y fresco. Si decoramos la tarta sÃ³lo por encima y con las fresas que hemos apartado o con otra fruta, lo haremos justo antes de servir.

VisÃtanos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

Danos tus opiniones o consultas en el correo: **hola@masqpostres.es**

O si quieres recibir al momento nuestras nuevas recetas, pincha en Â«SuscrÃbeteÂ» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu mÃ³vil.

CategorÃa

1. Postres

Fecha de creaciÃ³n

mayo 19, 2017

Autor

admin