



Loleta

Life, Market & Cooking



Tarta de chocolate, nata y fresas silvestres

Nivel de dificultad: Intermedio

Tiempo de preparación: 70 min. y 30 min. de nevera para enfriar

Comensales: 20 porciones

Ingredientes

- 225 grs de chocolate negro o semi negro al 70% cortado con un cuchillo en trozos 1,77 €
- 175 grs de mantequilla sin sal 0,70 €
- 4 huevos 0,33 €
- 300 grs de azúcar 0,27 €
- 175 grs de harina 0,13 €
- 1/2 cucharadita de bicarbonato sódico 0,05 €
- un pellizco de sal 0,05 €
- 235 grs de buttermilk o leche de mantequilla (si no la encontráis la podéis sustituir por leche con una cucharadita de vinagre blanco. En este caso tenéis que esperar unos 10 minutos, o también podéis usar la misma cantidad de yogur desnatado Vitalínea cremoso) 1,35 €
- 65 grs de cacao en polvo 0,43 €
- 1 litro de nata líquida para montar. (Tiene que estar muy fría y a mi la que más me gusta es de la marca Pascual) 3,46 €
- 1 cucharadita de esencia de vainilla 0,20 €
- un puñado de fresas silvestres o de frambuesas (opcional) para el relleno y 8 fresas para decorar 3,50 €

Para la cobertura

- 250 ml de nata líquida 0,40 €
- 65 grs de sirope de arce 0,30 €
- 350 grs de chocolate negro o con leche o especial postres 1,74 €
- 1 cucharadita de extracto de vainilla 0,20 €
- 75 grs de mantequilla sin sal cortada en trocitos 0,75 €

Total para 20 raciones de tarta: 15,63 €, que por ración suponen **0,78 €** (no llega al euro). ¡Es deliciosa, contundente y dulcemente energética!





Loleta

Life, Market & Cooking



Utensilios

- Batidora, Kenwood o de varillas, o unas varillas para hacerlo a mano
- Horno
- Vitrocerámica o microondas o cocina eléctrica o de gas.
- Cucharas, palas, espátulas, recipientes, etc.
- 2 moldes redondos de 25 cms. Si solo tenéis uno, podéis hornear primero un bizcocho y luego otro, o bien hornear toda la masa en un solo molde, y cortar el bizcocho por la mitad, pero esta operación es complicada y un poco difícil, así que os recomiendo que uséis un par de moldes. Si utilizáis moldes de un solo uso, tened en cuenta que tendréis que engrasarlos bien y colocar un papel vegetal de la misma medida que el fondo para que no se pegue y después sea fácil desmoldar el bizcocho. También hay muchos moldes en el mercado que no resultan caros, y para un layer cake, o pastel de varias capas, resultan muy útiles.

Preparación

Para los bizcochos:

1. Calentar el horno a 170°.
2. Engrasar bien los moldes o el molde que vayamos a usar con ayuda de un spray vegetal (si no tenéis usar mantequilla y cubrir toda la superficie con harina. Es aconsejable colocar un papel vegetal en el fondo del molde para evitar que se pegue y facilitar el desmoldado del bizcocho.
3. Poner el chocolate y el cacao en polvo en un bol junto con la mantequilla y calentar en el microondas en tandas de 30 segundos hasta que todo esté bien mezclado y no quede ningún trozo de chocolate sin fundir. En caso de no tener microondas, usar un cazo antiadherente y calentar moviendo con ayuda de una cuchara de palo hasta que el chocolate esté derretido y la mezcla sea uniforme.
4. En otro bol grande batir los huevos y el azúcar. Una vez estén cremosos, añadir la mezcla de chocolate y batir hasta que todo esté bien incorporado.
5. En un tercer bol mezclar la harina, el bicarbonato y la sal.





Loleta

Life, Market & Cooking



6. Añadir un tercio de la harina anterior a la mezcla de chocolate y mezclar bien con ayuda de unas varillas o de una batidora eléctrica.
7. Añadir la mitad de la buttermilk y mezclar bien, bajando con ayuda de una espátula lo que haya quedado en las paredes del bol.
8. Añadir otro tercio de la harina y volver a mezclar cuidando siempre de bajar lo que quede en las paredes para que todo esté bien mezclado. Añadir la otra mitad de la buttermilk y trabajar hasta que todo esté bien incorporado. Repetir con la última parte de la harina
9. Poner la mezcla repartida en dos moldes a partes iguales, porque haremos dos bizcochos. Hornear en el horno precalentado durante unos 30-40 minutos hasta que al pinchar con una aguja, ésta salga limpia. Hornear durante 5 o 10 minutos más si fuera necesario.
10. Sacar del horno y dejar enfriar en los moldes durante 10 minutos. Con mucho cuidado desmoldar el bizcocho y colocarlo en una rejilla hasta que esté totalmente frío.

Para la nata y montar la tarta:

11. Batir la nata con azúcar y la vainilla hasta que esté bien montada.
12. Una vez que los bizcochos estén bien fríos, colocar uno de ellos en una fuente de servir.
13. Cubrir con una capa gruesa de nata montada
14. Colocar encima las fresas silvestres, frambuesas o arándanos frescos (la fruta es opcional pero le da un toque riquísimo a la nata y al chocolate).
15. Colocar encima el otro bizcocho con cuidado de centrarlo bien. Cubrir el bizcocho con más nata cuidando de que los lados queden también tapados de nata. Meter la tarta en el congelador durante al menos media hora.
16. Poner el chocolate troceado en un bol grande.





Loleta

Life, Market & Cooking



17. Calentar en un cazo la nata líquida de la salsa con el sirope de arce y dejar hervir. Volcar la nata sobre el chocolate troceado y mezclar con movimientos suaves.

18. Añadir la mantequilla poco a poco mezclando bien para que todo quede bien incorporado.

19. Sacar la tarta del congelador y verter por encima la salsa de chocolate. decorar con algunas fresitas. Si se quiere esta salsa se puede dejar enfriar y montar con varillas pero a mi me gusta más con la textura de salsa que con la textura de crema... Servir y disfrutar!

