



Loleta

Life, Market & Cooking



Tarta helada de chocolate y crunchies

Nivel de dificultad: Intermedio

Para 10 personas

Tiempo de preparación: 60 minutos + Una noche en el congelador

Ingredientes

Para la tarta:

- 200 gr. de harina 0,19 €
- 300 gr. azúcar 0,30 €
- 90 gr. de cacao puro en polvo 0,25 €
- 1 cucharadita de levadura Royal 0,15 €
- 1 pizca de sal 0,05 €
- 2 huevos 0,22 €
- 200 ml de buttermilk (o 200 ml de leche más una cucharada de vinagre, o un yogur cremoso desnatado Danone) 0,75 €
- 125 gr. de mantequilla derretida 0,50 €
- 200 ml de café recién hecho (o un vaso de agua caliente, y un sobre de descafeinado soluble, o un vaso de agua caliente con un poco de nescafé que es lo que yo puse) 0,25 €
- 1/2 litro de vuestro helado favorito y dos chocolatinas Crunchies picadas 4,00 €

Para la cobertura:

- 200 ml de nata para montar 0,50 €
- 50 gr. de mantequilla 0,20 €
- 250 gr. de chocolate para fundir (del chocolate tipo postres o cobertura) 1,35 €
- 2 chocolatinas Crunchies 1,00 €

Total 9,71 € entre diez personas **0,97 €**. Una receta muy original y deliciosa. Tarta ideal para una merienda o un postre en estos días de verano en los que tanto apetece algo fresquito.

Utensilios

- Horno
- Vitro
- Cazo
- Cuchillos y tablas de cortar





Loleta

Life, Market & Cooking



- Sartén
- Molde apto para el horno

Maridaje

Este plato va muy bien con un vino dulce. Hay infinidad de variedades nacionales y extranjeras y en esta ocasión me decanto por un vino dulce Pedro Ximénez Dulce Viejo a **8,69 €**.

Preparación

1. Engrasar un molde apto para el horno. Lo ideal es disponer de dos moldes iguales. Si no los tenéis podéis bien hornear un solo bizcocho y cortarlo por la mitad, bien hornear primero la mitad de la masa en el molde y luego la otra mitad de masa, de modo que tengamos dos bizcochos. A mi, si me dais a elegir, me gusta usar dos moldes. No hace falta que sean moldes caros, e incluso podéis hacerlos en moldes de usar y tirar de los que venden en Mercadona, por ejemplo, teniendo en cuenta que hay que engrasarlos bien y ponerles un papel vegetal en el fondo para que el bizcocho se despegue bien. Como ya os he dicho otras veces, no debéis usar moldes desmontables para hacer bizcochos ya que la mezcla se sale. Encender el horno a 180°.

2. Mezclamos los ingredientes secos: harina, azúcar, cacao, levadura y sal.

3. Añadimos los huevos batidos, el buttermilk, la mantequilla fundida y mezclamos bien.

4. Cuando esté todo integrado, agregamos el café, y mezclamos de nuevo. Va a quedar una masa muy líquida de bizcocho, parece chocolate caliente en lugar de masa de bizcocho.

5. Repartimos la mezcla entre los dos moldes, y horneamos unos 20-25 minutos

6, Mientras tanto yo preparé el helado de nata con yemas. Una vez terminado de mezclé las dos chocolatinas troceadas. Para ello golpeé varias veces las chocolatinas con el rodillo de madera.





Loleta

Life, Market & Cooking



7. Una vez que los bizcochos estén terminados, sacarlos del horno y dejar que se enfríen durante unos 15 minutos en los moldes. En el caso de que hayáis horneado un solo molde, tendréis que esperar a que el bizcocho esté totalmente terminado para poder cortarlo por la mitad.

8. Sacamos el helado unos minutos antes para que esté manejable.

9. Cogemos un molde desmontable alto del tamaño de nuestros bizcochos, y ponemos una base de papel de hornear, para que luego sea más fácil desmoldarlo. Mis moldes desmontables son más grandes que mis moldes de bizcochos, así que yo usé un papel de acetato que tenía guardado de una tarta anterior (intento ser muy previsora). Si no tenéis, podéis hacer un aro de papel vegetal uniéndolo con papel celo.

10. Colocar el bizcocho dentro del aro de papel.

11. Colocamos la capa de helado encima, y con mucho cuidado cubrimos con el otro bizcocho. La ponemos sobre un papel vegetal. Meterla en el congelador toda la noche.

12. Al día siguiente preparamos la cobertura de chocolate. Para ello, hervimos la nata en un cazo, retiramos del fuego y agregamos el chocolate troceado y la mantequilla. Removemos hasta obtener una crema homogénea y dejamos enfriar un poco.

13. Sacamos la tarta del congelador, y verter sobre ella la crema de chocolate. Yo usé otros dos crunchies para decorar, espolvoreando una por encima y otra para adosarla al canto de la tarta. Volver a colocar la tarta en el congelador. Sacarla cinco minutos antes de servir para que tome un poco de temperatura ambiente y se pueda cortar mejor.

