COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Tarta Tsunami: El pastel viral que «explota» de chocolate y café al servirlo

Receta para 8

Preparación: 20 min
Total: 1 h
Dificultad: Muy fácil

INGREDIENTES

- [ ] 250 ml Leche entera
- [ ] 150 ml Azúcar
- [ ] 3 unidades Huevos M
- [ ] 200 g Harina de repostería
- [ ] 50 g Cacao puro en polvo
- [ ] 150 g Chocolate negro para fundir
- [ ] 300 Nata líquida (+30% grasa)
- [ ] 100 g Queso crema (tipo Philadelphia)
- [ ] 1 sobre Levadura en polvo

PREPARACIÓN

1. Comienza batiendo los huevos con el azúcar hasta que doblen su volumen. Añade la leche y tamiza la harina junto con el cacao y la levadura, mezclando con movimientos envolventes para mantener la esponjosidad del bizcocho.

2. Vierte la mezcla en un molde circular de unos 18 cm y hornea a 180°C durante 35-40 minutos. Una vez listo, deja enfriar por completo antes de desmoldar para que la estructura sea firme.

3. Para la crema 'tsunami', calienta la nata sin que llegue a hervir y viértela sobre el chocolate negro troceado. Remueve hasta obtener una ganache brillante y deja que temple un poco.

4. Bate el queso crema con un poco de azúcar y mézclalo con la ganache de chocolate. La textura debe ser fluida pero con cuerpo, similar a una natilla espesa; si está muy densa, añade un chorrito de leche caliente.

5. Coloca una tira de acetato alrededor del bizcocho, dejando que sobresalga unos 10 cm por arriba, y ciérrala bien con celo. Vierte la crema dentro del cilindro de acetato y decora con virutas. Al servir, levanta el acetato hacia arriba de un solo golpe.