COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Tarta de mousse de frambuesa con base de chocolate

Receta para 8

Preparación: 30 min
Total: 7 h
Dificultad: Fácil

INGREDIENTES

- [ ] 100 gramos Avena (Base)
- [ ] 60 gramos Chocolate postre (Base)
- [ ] 60 gramos Mantequilla (base)
- [ ] 15 ml Agua (para chocolate)
- [ ] 400 gramos Frambuesas congeladas
- [ ] 400 gramos Nata para montar (+35%M.G.)
- [ ] 6 láminas Gelatina neutra
- [ ] 1 limón Zumo de limón
- [ ] 130 gramos Azúcar

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, preparamos la base. Para ello, derretimos en el microondas la mantequilla. Seguidamente derretimos también el chocolate añadiendo un pequeño chorrito de agua (aproximadamente 15ml) y lo ponemos en el microondas. Hay que tener cuidado que no se queme. Removemos bien el chocolate para que se acabe de disolver y se haga un poco pastoso.

2. Ponemos en un bol la avena, el chocolate y la mantequilla derretidos. Mezclamos bien hasta que esté todo bien integrado.

3. Preparamos un bol desmoldable y cubrimos la base con papel de horno. Incorporamos la base preparada anteriormente y la allanamos hasta que quede una capa plana. Reservamos el molde en el frigorífico mientras preparamos el resto de la tarta.

4. Para comenzar a preparar la mousse de frambuesas, ponemos a remojo en agua fría las 6 láminas de gelatina.

5. Exprimimos el zumo de un limón y reservamos.

6. Picamos en la picadora las frambuesas hasta que queden pequeñas. Seguidamente, añadimos a la picadora el azúcar y volvemos a repetir el proceso.

7. Preparamos un cazo y a temperatura media alta (en nuestro caso 7 de 9 en la vitrocerámica) añadimos las frambuesas congeladas trituradas, el azúcar y el zumo de limón. Mezclamos con ayuda de una espátula sin parar durante los próximos 8 minutos.

8. Una vez pasado este tiempo, con un colador de malla fina, colamos a un bol las frambuesas con el azúcar y el limón para que las pepitas de las frambuesas queden separadas.

9. Escurrimos con las manos las 6 láminas de gelatina que teníamos a remojo y las añadimos al jugo que hemos colado anteriormente. Removemos bien hasta que se disuelva perfectamente la gelatina y dejamos enfriar a temperatura ambiente durante unos 30 minutos aproximadamente.

10. Cuando ya se haya enfriado el jugo con la gelatina, es momento de montar la nata. En un molde grande añadimos los 400 ml de nata para montar. Es muy importante que esté fría y tenga más de un 35% de materia grasa.

11. Una vez montada, le añadimos el jugo de frambuesas, azúcar, limón y gelatina que habíamos dejado enfriar.

12. Mezclamos bien y lentamente hasta que quede todo bien integrado.

13. Sacamos el molde de la nevera y vertemos el mousse de frambuesa ayudando con la espátula para que quede liso. Lo dejamos en el frigorífico durante un mínimo de 6 horas o durante toda la noche.

14. Desmoldamos con cuidado y servimos la deliciosa tarta acompañada de frambuesas frescas o a nuestro gusto. ¡Y listo! ¡Qué aproveche!