COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Tarta de chocolate extra húmeda y esponjosa

Receta para 6 personas

Preparación: 20 min
Total: 1 h 20 min
Dificultad: Difícil

INGREDIENTES

- [ ] 60 gramos Harina de trigo
- [ ] 3 huevos Huevos
- [ ] 90 gramos Mantequilla sin sal
- [ ] 1 cdta Esencia de vainilla
- [ ] 30 gramos Cacao puro en polvo
- [ ] 2 cdtas Levadura química
- [ ] 1 cdta Sal
- [ ] 50 ml Agua
- [ ] 500 gramos Chocolate negro
- [ ] 125 gramos Mantequilla sin sal
- [ ] 250 ml Nata para montar (35% M.G.)
- [ ] 150 ml Agua
- [ ] 150 gramos Azúcar

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, prepararemos la ganache de chocolate que usaremos como relleno y para cubrir la tarta. Para ello, ponemos a calentar la nata para montar (250ml) en un cazo o al microondas hasta que esté a punto de hervir. En ese momento, la ponemos encima el chocolate (500g) y, con ayuda de una lengua de repostería, removemos hasta que se derrita.

2. Después, añadimos la mantequilla (125g) y de nuevo, ayudamos a que se derrita junto a la mezcla del chocolate y la nata. Dejamos la mezcla en un bol grande, tapamos con plástico transparente y la reservamos en el frigorífico por un mínimo de una hora.

3. Ya comenzamos a preparar el bizcocho: ponemos en un bol grande 3 huevos y el azúcar (90g). Con la batidora eléctrica mezclamos hasta que monten, de manera que consigamos una textura

esponjosa.

4. Seguidamente, añadimos la esencia de vainilla y la incorporamos con movimientos envolventes.

5. Después, añadimos al bol mientras lo tamizamos, la harina de trigo, el cacao puro en polvo y la levadura química para hornear. Tamizamos.

6. Añadimos la sal y con movimientos envolventes incorporamos todos los ingredientes hasta que todos estén bien integrados.

7. Añadimos la mantequilla que habremos derretido en el microondas unos 30 segunodos (si está caliente no hay ningún problema). Integramos.

8. Preacalentamos el horno a 180 grados con calor arriba y abajo.

9. Después, añadimos el agua. Volvemos a integrar. El agua nos ayudará a que el bizcocho quede mucho más esponjoso ya que en ocasiones podemos encontrarnos que el cacao reseca la miga.

10. Preparamos el molde. En este caso, utilizo un molde desmoldable de 15 cm. Lo engrasamos o cubrimos con papel de hornear. Y ya podemos ponerle la masa que hemos preparado.

11. Horneamos el bizcocho durante 35 minutos a 180 grados con calor arriba y abajo.

12. Poco antes de sacar el bizcocho del horno, preparamos el almíbar para bañarlo. El almíbar se prepara con la misma cantidad de azúcar que de agua, en este caso 150 gramos y 150 ml, respectivamente.

13. Sacamos el bizcocho del horno y lo dejamos enfriar durante 15 minutos dentro del molde.

14. Colocamos un cazo en el fuego y añadimos el agua y el azúcar. Dejamos que se disuelva el azúcar y se ponga a hervir. Mezclamos. Una vez ha hervido 20-30 segundos apagamos el fuego y dejamos que se enfríe totalmente retirándolo del fuego.

15. Desmoldamos el bizcocho y lo dejamos enfriar totalmente encima de una rejilla. Es importante que

se enfríe por completo para así evitar que se nos rompa con mucha facilidad al manipularlo.

16. Una vez enfriado, cortamos la parte superior que está algo irregular y partimos el bizcocho por la mitad de forma horizontal.

17. Bañamos la parte inferior del bizcocho con el almíbar que habíamos preparado previamente y le hacemos unos pequeños agujeros para que penetre bien. Lo bañamos generosamente.

18. Una vez lista la parte inferior, sacamos la ganache reservada en el frigorífico y con la batidora de varillas montamos la nata que ya lleva incorporada. Verás que queda una textura cremosa.

19. Con la espátula rellenamos el bizcocho teniendo cuidado que quede recto. Cubrimos con la parte superior y repetimos el proceso: bañamos con el almíbar y cubrimos con la ganache.

20. Después, cubrimos los bordes del bizcocho por completo con la ganache y con utensilios de repostería nos ayudamos para que quede bien lisito.

21. Finalmente, con lo que nos sobra de ganache de chocolate, la ponemos en una manga pastelera con boquilla de estrella y decoramos a nuestro gusto. Yo lo he decorado en forma de pequeñas flores redonditas.

22. Opcionalmente, puedes espolvorear la fabulosa tarta de chocolate con cacao puro en polvo para darle otro toquecito especial. Y ya la tendríamos! La maravillosa tarta extra esponjosa de chocolate! ¡Qué aproveche!