Tarta de chocolate sin horno

Nombre de la receta

Tarta de chocolate sin horno

Tiempo

7 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

8

Alérgenos

Gluten

Leche

Descripción

Deliciosa tarta de chocolate con galletas y cobertura de chocolate negro

Ingredientes

- 100 gramos de galletas María
- 50 gramos de mantequilla derretida

- 400 mililitro de nata para montar
- 250 gramos de leche
- 200 gramos de chocolate con leche
- 150 gramos de chocolate negro 70% (para la cobertura)
- 6 hojas gelatina neutra
- 100 gramos de azúcar
- 50 mililitro de leche (para la cobertura)
- 2 hojas de gelatina neutra (para la cobertura)
- 20 gramos de chocolate blanco (para adornar)

Pasos

1 ¡Comenzamos nuestra tarta! Hemos empleado un molde redondo desmontable de 25 cm de diámetro. En primer lugar ponemos las galletas en una batidora y las trituramos bien (o las rompemos en una bolsa). Le añadimos la mantequilla derretida y la mezclamos bien. En nuestro caso no hemos hecho la base de galleta si no que la hemos mezclado junto con la tarta. Tenéis la opción de dejarlo como una base de galleta o que la galleta forme parte de la tarta, de ambas formas os quedará una tarta deliciosa. Si decidís lo último no trituréis en exceso la galleta, si no que se quede en pequeños trocitos.

2 Continuamos calentando en una olla sin que llegue a ebullición la nata, junto con la leche, el chocolate y el azúcar. Debemos remover bien y evitar que se queme.

3 Una vez que veamos que todo se ha derretido y mezclado bien, ponemos a hidratar 6 hojas de gelatina (las otras dos las reservamos para la cobertura). Una vez hidratadas las añadimos bien escurridas a nuestra mezcla, removemos bien hasta que se disuelva. Después añadimos todo al molde de la tarta. Dejamos que atempere durante 10 minutos. Cubrimos con film transparente y la metemos en el frigorífico durante 6 horas.

4 Una vez esté bien cuajada nuestra tarta vamos a hacer la cubierta de chocolate negro. Para ello agregamos a una olla el chocolate negro junto con 50 ml de leche. Tenemos que tener en cuenta que se puede quemar con facilidad por lo que el fuego debe estar en lo mínimo y hay que remover con asiduidad. Ponemos a hidratar las 2 hojas de gelatina neutra que habíamos reservado. Cuando esté bien derretido le añadimos escurridas las dos hojas de gelatina hasta que se disuelvan.

5 Añadimos la cobertura a la tarta y la dejamos reposar durante una hora en el frigorífico cubierta con film transparente.

6 Para finalizar la adornamos utilizando chocolate blanco. Para ello, con un pelador o un cuchillo hacemos virutas el chocolate y lo vamos echando directamente sobre la tarta. Desmoldamos y tenemos lista nuestra tarta. Su textura y sabor suave encantará a todo el mundo. ¡Buen provecho!

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Ana B. D.