Tarta cheesecake de chocolate



Ingredientes

BASE:

• 200 g de galletas tipo «Digestive». Pueden ser también galletas «María»

• 75 g de mantequilla para galletas «Digestive» ó 100 g para galletas «María» (mantequilla fundida pero no caliente)

CREMA:

• 800 g de queso crema - queso de untar

• 3-4 cucharadas colmadas de azúcar glacé

• 100 g de chocolate negro

• 300 g de chocolate con leche

• 100 g de chocolate blanco (opcional: para decorar)

UTENSILIOS:

• Papel de hornear, bolsa o manga pastelera

• Molde desmontable de 21-22 cm

• un mondadientes o palillo de madera

Tarta cheesecake de chocolate

Sobre esta receta

Os invito a preparar una Tarta cheesecake de chocolate, sin horno. Es una receta rápida y muy fácil de hacer, en la que podremos disfrutar de un crujiente de galleta, el cuerpo hecho con crema de chocolate y queso y por último una crujiente capa de chocolate con una sencilla y a la vez bonita decoración.

Preparación

- Lo primero, es fundir el chocolate negro y el chocolate con leche en un bol al baño maría o en el microondas a intervalos de 30 segundos a potencia media, removiendo entre cada intervalo. Fundimos también la mantequilla con el mismo sistema. Dejamos que se templen mientras preparamos los otros ingredientes.
- Desmenuzamos finamente las galletas con una picadora o metiéndolas en una bolsa y machacándolas con ayuda de un rodillo. Las mezclamos con la mantequilla fundida y fría, y hacemos una capa en la base del molde presionando para eliminar los huecos. Lo dejamos enfriar en el frigorífico.
- Mezclamos en un bol el queso crema con el azúcar removiendo y presionando para que se integren. No debemos mezclarlo demasiado. Apartamos una cuarta parte del chocolate fundido para usar más tarde. Vamos incorporando el queso cucharada a cucharada al resto del chocolate, removiendo poco a poco y mezclando hasta conseguir un color uniforme. Una vez que tengamos el queso integrado con el chocolate, retiramos el molde del frigorífico y volcamos la mezcla sobre la base de galleta. Alisamos sin dejar huecos y volvemos a dejar el molde en el frigorífico media hora para que enfríe.

Decoración y toque final

- Después de enfriar, quitamos la tarta del frigorífico y calentamos un poco el chocolate fundido que habíamos reservado con una cucharada de mantequilla. Vertemos sobre la tarta el chocolate negro y meneamos el molde para extenderlo por toda la superficie. Si es necesario utilizamos una espátula. Fundimos el chocolate blanco y lo metemos en un cucurucho hecho con papel de hornear, una bolsa o en la manga pastelera con una boquilla redonda fina. A continuación dibujamos unas líneas con el chocolate blanco con una separación de unos 2 cms, del ancho de dos dedos. Con un mondadientes o palillo atravesamos las lineas de chocolate blanco de un lado a otro, primero en un sentido y la siguiente en el sentido contrario. De este modo ya nos queda decorada la tarta. La dejamos enfriar un par de horas más antes de desmoldar.
- Para desmoldar usamos un cuchillo mojado en agua caliente y con él repasamos el borde del molde para que se suelte la tarta. Abrimos y quitamos el aro con cuidado. Es muy complicado separar la base de la tarta, por lo que normalmente se sirve aprovechando dicha base.

Algunos trucos que te pueden interesar

- Esta tarta se pega con facilidad a los bordes del molde, por lo cual utilizaremos un molde de 21 ó 22 cm de ancho con base desmontable. Si no queremos servir la tarta en la base del molde, podemos cubrir la base con papel de hornear antes de echar la galleta y el resto de ingredientes. Para servir agarramos con cuidado el papel levantando levemente la tarta, soltamos la base y colocamos sobre la fuente en la que vamos a servir. A continuación cogemos el papel por un lado y lo retiramos hacia atrás, pero pasándolo por debajo de sí mismo, limpiamos la fuente si se ha manchado y servimos.
- La base de galleta debe quedar más humedecida que como se ve en el vídeo. Para ello utilizaremos 75 g de mantequilla para las galletas tipo «Digestive» ó 100 g para las galletas tipo «María». Las galletas «María»

Tarta cheesecake de chocolate

absorben más cantidad de mantequilla que las otras. La mantequilla debe estar fundida pero no muy caliente. Otra opción para las galletas «María», sería utilizar unos 80 g de mantequilla y un par de cucharadas de leche, para ayudar a crear una base más húmeda. Al enfriar la tarta, la mantequilla también lo hará y de este modo base quedará dura.

- La capa final de chocolate se endurece bastante rápido, por lo que si hace frío o queremos que quede más fácil de cortar, añadimos unos 40 ml de leche, nata, crema de leche... cuando calentamos el chocolate con la mantequilla, de este modo nos dará tiempo a hacer las rayas con el chocolate blanco y también será más fácil cortar la tarta.

Te interesa saber

- El chocolate negro debemos trocearlo, de esta manera se fundirá antes. Podemos fundirlo al baño María o en el microondas a intervalos de 30 segundos a potencia media, removiendo entre cada intervalo.
- El chocolate blanco es más delicado a la hora de fundir. Lo mejor es hacerlo al baño María a temperatura media, ya que con mucho calor se estropea. Si se hace en el microondas, lo haremos a intervalos de 15 segundos a potencia media, removiendo entre cada intervalo. Con 45 segundos suele ser suficiente para esta cantidad.