

Tarta de chocolate con crema de naranja



Ingredientes

Bizcocho de chocolate

- 3 huevos medianos (180 g)
- 1 yogurt natural (125 g)
- 200 g de azúcar
- 100 ml de aceite de girasol o de oliva suave
- 50 g de cacao desgrasado en polvo
- 140 g de harina de repostería
- 16 g de levadura en polvo = polvo de hornear
- ralladura de una naranja (opcional)
- Molde de 21 - 22 cm

La crema de naranja con gelatina

- 50 ml de zumo de naranja
- 50 g de azúcar blanco

Tarta de chocolate con crema de naranja

- 150 ml nata para montar o crema de leche
- 5 g de gelatina neutro = 3 hojas = 1,5 g de agar agar
- 3 yemas
- Ralladura de 1 naranja
- Molde de 17-18 cm

Crema de naranja para relleno (500 ml)

- 150 ml de zumo de naranja
- 120 g de azúcar blanco
- 100 g de mantequilla
- 30 g de maizena
- 2 huevos + 1 yema

Para la crema de chocolate

- Medio litro de nata para montar = crema de leche
- 1 sobre de cuajada de 12 g = 1 sobre de gelatina neutra de 10g = 6 hojas de gelatina
- 50 g de azúcar
- 150 g de chocolate negro del 70%
- Para la decoración 70 g de chocolate negro del 70%

Sobre esta receta

En esta ocasión veremos cómo hacer una tarta de chocolate con crema de naranja. La prepararemos con una base de bizcocho de chocolate, y con dos deliciosas preparaciones de crema de naranja y una cobertura de crema de chocolate. Es una tarta muy sabrosa con unas texturas bien diferenciadas y con unas cremas que haremos de forma fácil y que añadirán un toque de sabor extra a nuestros postres. Estas cremas de naranja aportan una excelente combinación de sabores y texturas al lado de un bizcocho de chocolate y del relleno de crema de chocolate.

Preparación

Hacer el bizcocho de chocolate

- Ponemos a precalentar el horno a 180°C = 350° F. Untamos el molde con mantequilla o margarina y espolvoreamos un poco de harina, o bien, ponemos papel de hornear sobre la base y untamos los bordes con mantequilla.
- En un bol batimos los huevos con el azúcar. Añadimos el yogurt, el aceite de oliva, mezclamos bien, sin batidora eléctrica con una espátula o cuchara vamos incorporando el cacao, la harina pasada por un colador (tamizada) mezclada con la levadura. Luego mientras seguimos removiendo, añadimos la ralladura de naranja y removemos hasta que esté bien mezclados los ingredientes.
- Vertemos la mezcla en el molde y horneamos unos 30 minutos a 180°C, hasta que al pincharlo no manche. Si todavía sale mojado la dejaremos 5 minutos más, ya que esto dependerá del molde que utilicemos. Cuando lo retiremos del horno, dejamos enfriar en el molde porque si lo quitamos en este momento puede

Tarta de chocolate con crema de naranja

romperse.

Preparación de la crema de naranja y gelatina

- Mientras se hornea el bizcocho comenzamos esta crema de naranja mezclando las yemas, el azúcar y la mitad del zumo de naranja colado, añadimos la ralladura de naranja y mezclamos. En el resto de zumo echamos la gelatina neutra, mezclamos y dejamos hidratar. A continuación ponemos a calentar la nata a fuego medio, en cuanto rompa a hervir la vertemos poco a poco en el bol de las yemas removiendo continuamente. Volvemos a verter esta mezcla en el cazo y la calentamos unos segundos para que tome temperatura removiendo continuamente.
- **IMPORTANTE:** No es necesario que hierva, sólo que se caliente un poco, ya que sino podría cortarse. Retiramos del fuego, vertemos la gelatina con el zumo en el bol y sobre ella vertemos el contenido del cazo poco a poco en forma de hilo y sin parar de remover. Vertemos en el molde en el que la vamos a enfriar y al que hemos cubierto de film plástico para facilitar el desmoldado. Lo dejamos enfriar a temperatura ambiente media hora, otra media hora en la nevera y un mínimo de 1 hora en el congelador, o hasta el momento de su utilización.
- Esta crema está ideal para ocultar en el interior de las tartas, aportando un toque de sabor y textura muy suave. Al colocarla en la tarta va tomando temperatura ambiente y a la hora de degustarla estará suave y sabrosa. En esta ocasión la ocultaremos en la tarta de chocolate.

Hacer la crema de naranja para relleno

- A continuación preparamos esta crema de naranja para tartas calentando el zumo de naranja, la mitad del azúcar y la mantequilla a fuego medio, removiendo de vez en cuando. En otro bol batimos los huevos y las yemas con el resto del azúcar y la maizena y en cuanto la mantequilla se derrita con el zumo, lo vertemos en el bol poco a poco batiendo continuamente. A continuación volvemos a echar la mezcla en el cazo y cocinamos a fuego medio, removiendo hasta que espese.
- Esta crema la prepararemos mientras se hornea el bizcocho, o si no da tiempo, mientras enfría el bizcocho de la tarta. Una vez hecha la crema, la retiramos del fuego, la tapamos con papel film plástico arrimándolo a la crema para que no tome una capa dura en la superficie y reservamos.
- Una vez que tenemos el bizcocho frío, la crema de naranja y gelatina congelada una hora y la crema para relleno acabada, podemos montar la tarta de chocolate. Para ello quitamos la crema de naranja y gelatina del molde, aprovechamos la base para cortar el interior del bizcocho con esa medida. Colocamos el bizcocho sobre la fuente en la que vamos a servir y separamos ese interior del bizcocho y lo dividimos a la mitad. Retiramos la parte superior para otro uso y aprovechamos para quitar con cuidado el papel de hornear.
- Lo siguiente es coger la parte inferior y volverla a colocar en el molde del bizcocho. Retiramos el aro del molde y estendemos una generosa capa de crema de naranja para rellenos en el hueco central del bizcocho. A continuación colocamos encima el disco de crema de naranja y gelatina y presionamos ligeramente para asentarla sobre la otra crema. Retiraremos la crema sobrante y preparamos una tira de acetato o papel de hornear que cubra el lateral del molde. Volvemos a colocar el aro del molde y ponemos la tira de acetato entre el aro y el bizcocho. Reservamos mientras preparamos la crema de chocolate.

Tarta de chocolate con crema de naranja

Preparación de la crema de chocolate

- Ponemos a calentar a fuego medio un cazo con la nata, el azúcar, el sobre de cuajada y el chocolate troceado. Sin que hierva removemos durante unos 3-4 minutos la mezcla hasta que espese. Retiramos del fuego y lo echamos encima del bizcocho, primero por los bordes y luego por el centro. Utilizando una cuchara o una espátula ayudamos a que le introduzca por el borde de la tarta. Alisamos, dejamos que enfríe y lo enfiamos en el frigorífico un mínimo de 3 horas hasta que endurezca el chocolate. Esta crema de chocolate ayudará a unir todos los elementos de la tarta y a configurar la forma de la tarta.
- Preparamos la decoración fundiendo al baño maría o en microondas 70 g de chocolate negro, que extenderemos sobre una lámina de papel de hornear o acetato puesta encima de una fuente plana.. Dejamos que enfríe 5 minutos en el frigorífico, quitamos y con un cuchillo cortamos 4 rectángulos alargados, que a su vez dividiremos en diagonal para obtener 8 triángulos. Volvemos a dejarlo enfriar otros 5 minutos en el frigorífico, quitamos y le hacemos una forma de tubo. Dejaremos de nuevo en el frigorífico 20 minutos hasta que endurezca o hasta el momento de presentar la tarta.
- El último paso para finalizar nuestra tarta de chocolate, es quitar nuestros triángulos del frigorífico, soltarlos con cuidado del acetato y repartirlos sobre la tarta, procurando no tocarlos mucho tiempo con los dedos para evitar que se fundan.

Trucos y opciones

- **IMPORTANTE:** en el relleno de crema de naranja con gelatina, una vez mezclada la nata (crema de leche), no es necesario que hierva, sólo que se caliente un poco, ya que sino podría cortarse la mezcla por exceso de cocción.
- Para enfriar el relleno de crema de naranja con gelatina, debe hacerse gradualmente, primero se deja enfriar a temperatura ambiente media hora, después media hora en la nevera y un mínimo de 1 hora en el congelador, o hasta el momento de su utilización. Si la congelamos directamente no dejaremos que actúe bien la gelatina y se podría formar cristales y no quedaría cremosa.
- Para la crema de naranja con gelatina, podemos utilizar 5 g de gelatina neutro = 3 hojas = 1,5 g de agar agar. Recuerda que si utilizas hojas de gelatina debes dejarlas hidratar en agua fría antes de su utilización.
- Los huevos es importante que estén a temperatura ambiente. La mantequilla no es necesario que esté a temperatura ambiente, ya que se va a calentar.
- Estos rellenos los hemos hecho con zumo de naranja natural, colado y a fuego medio. Es importante removerlos continuamente cuando se está haciendo, para que no se pegue en el cazo.
- La crema de chocolate puede hacerse con gelatina en lugar de cuajada. Si se hace con hojas de gelatina, debemos dejarlas hidratar en agua fría y escurrirlas antes de utilizar. Si utilizamos gelatina neutra en polvo o agar agar, debemos hidratarla antes de utilizar. Para ello reservaremos unos 100 ml de nata antes de calentar, para hidratar la gelatina o el agar agar.