Tarta de chocolate y almendra



Ingredientes

Para un bizcocho con molde de 20 cm:

- 4 huevos Medianos
- 100 g azúcar = 1/2 taza = 3,53 OZ
- 60 g mantequilla = 3 cucharadas = 2,12 OZ
- 100 g harina de almendra = almendra molida = 1 taza = 3,53 OZ
- 125 g chocolate negro para fundir (Nestlé) = 4,41 OZ
- Unas gotas de Esencia de vainilla
- Ralladura de 1 naranja

Para hacer la cobertura de chocolate:

- 70 ml leche evaporada o entera = 1/3 taza
- 160 g chocolate con leche o chocolate negro = 5,64 OZ
- Esencia de vainilla y licor de fresa (opcionales)

Tarta de chocolate y almendra

Sobre esta receta

La Tarta de chocolate y almendra que hoy vamos a preparar, es una de esas sencillas combinaciones que siempre nos sorprenden. Se trata de una deliciosa y muy jugosa tarta que adquiere un sabor extra gracias a la naranja y la vainilla. Además, es una torta sin gluten, sumamente fácil de preparar y que, curiosamente, gana en sabor con el paso del tiempo. De hecho, al día siguiente aún resulta más sabrosa, manteniendo esa humedad tan característica.

Por otra parte, la decoración elegida es muy sencilla: con una boquilla plana conseguimos el efecto de una cesta de mimbre. Asimismo, la ganache que he preparado le aporta un ligero toque de fresa y contribuye a que se mantenga jugosa durante más tiempo. Del mismo modo, si buscas otras alternativas, puedes optar por un simple espolvoreado de azúcar glas, un baño de chocolate o cualquier otra idea que se te ocurra. En definitiva, cualquiera de estas opciones le sienta de maravilla.

Preparación

Colocamos papel de hornear en la base de un molde desmontable de 20 cm y untamos con mantequilla los laterales. Troceamos el chocolate negro y lo ponemos en un bol junto con la mantequilla. Vamos a fundirlo, bien al baño maría o en el microondas a una potencia de 700 w en intervalos de 20 segundos. Cada 20 segundos le damos una vuelta, para ayudarle a fundirse. Ponemos a calentar el horno a 180ºC = 356º F.

El bizcocho:

Separamos en dos boles las yemas de las claras. En un bol montamos las claras a punto de nieve. Cuando comiencen a hacer dibujo, añadimos algo menos de la mitad del azúcar y terminamos de montar. Añadimos el azúcar a las yemas y batimos hasta que dupliquen su volumen. Aromatizamos con unas gotas de vainilla y ralladura de una naranja, añadimos poco a poco, sin parar de remover y a velocidad lenta, el chocolate. Una vez mezclado, añadimos la almendra molida mezclando con una espátula hasta que se integre. Incorporamos las claras a punto de nieve poco a poco, mezclando suavemente con movimientos envolventes, hasta que quede integrada. Lo haremos en dos o tres veces. Vertemos la mezcla en el molde y horneamos unos 35 - 40 minutos a 180º C = 360º F con calor arriba y abajo. A los 35 minutos pinchamos y si sale limpio, apagamos, sacamos del horno y dejamos enfriar totalmente antes de desmoldar.

La Cobertura de chocolate:

Para hacer la cobertura ponemos a calentar la leche evaporada, el chocolate con leche troceado, la esencia de vainilla y el licor de fresa. Calentamos a fuego medio, removiendo hasta que quede fundido. Una vez fundido el chocolate lo cambiamos a otro recipiente y dejamos enfriar hasta que el momento de utilizarlo.

Tarta de chocolate y almendra

Decoración:

Una vez frío el bizcocho y la ganache, desmoldamos el bizcocho soltándolo del aro. Le damos la vuelta al bizcocho colocando la parte de abajo para arriba, de este modo nos quedará más uniforme para decorar. A continuación, le damos un meneíto a la ganache, para que nos quede más manejable. La vertemos en una manga pastelera, con la boquilla acorde a la decoración que queramos hacer. Para hacer la forma de cesto, extendemos unas líneas paralelas, dejando entre ellas un espacio igual al ancho de la boquilla. A continuación comenzamos uniéndolas en sentido contrario, desde el borde de una de las líneas, pasando por encima de la siguiente y finalizando en el borde de la siguiente. Haremos esto hasta unirlas haciendo el efecto de una línea que pasa por encima de una y después pasa por debajo de la siguiente. Por el borde pondremos líneas verticales desde la base y finalmente haremos un borde por la parte superior de la tarta. Una vez decorada la Tarta de Chocolate y Almendra, la dejamos reposar tapada en la nevera, hasta el momento de servirla

Trucos y consejos

- Podemos utilizar diferentes ingredientes para aromatizar nuestra ganache de chocolate. Podemos utilizar la cáscara de algún cítrico, por ejemplo la ralladura de naranja. También podemos utilizar algunas especies, unas gotas de licor y esencias o extractos, como el esencia de vainilla.
- Para hacer nuestra ganache de chocolate podemos utilizar diferentes tipos de chocolate. Cuanto más puro sea el chocolate, es decir, cuanto más contenido tenga en cacao, el ganache nos quedará más espeso y resistente en mucho menos tiempo.
- Si utilizamos chocolate blanco debemos fundirlo con cuidado, sin dejar que hierva y removiendo continuamente (para que no se queme). Preferiblemente debe hacerse al baño María.