

Tarta de la abuela con crema de chocolate



Ingredientes

Para hacer la crema de chocolate:

- 3 yemas de huevo
- 500 ml de leche
- 125 g de azúcar
- 50 g de harina fina de maíz «Maizena»
- 75 g de mantequilla (OPCIONAL. en este caso le dará sabor y brillo)
- 100 g de chocolate de cobertura al 50% de cacao «Nestlé»

Para el cuerpo:

- 45 galletas tostadas rectangulares (de mojar en la leche) yo usé «Cuétara»
- 60 g de azúcar
- 200 ml de café o café descafeinado en polvo
- 1 chorrito de ron, amareto ...
- Un molde cuadrado o rectangular de 16 x 20 cms

Tarta de la abuela con crema de chocolate

- Papel de hornear si queremos sacar la tarta del molde

La cobertura:

- 150 g de chocolate de cobertura al 50% de cacao «Nestlé»
- 50 g de nata líquida (crema de leche)
- 20 g de almendra picada para decorar

Molde rectangular de 16 x 20 cm aproximadamente

Sobre esta receta

Aprende cómo hacer una Tarta de la abuela con crema de chocolate, sin horno. Además, es una jugosa tarta hecha con galletas, un toque a café y una rica crema pastelera de chocolate, que hace las delicias de quien la prueba. Por último, la cubriremos con una ganache de chocolate. Con esta rica tarta estoy seguro de que sorprenderás a tus invitados y es ideal para cualquier ocasión.

Preparación

- Comenzamos esta tarta de la abuela preparando la Crema de Chocolate. En un bol mezclamos con unas varillas las yemas y el azúcar, añadimos la leche a temperatura ambiente, mezclamos bien y añadimos la harina fina de maíz y batimos bien hasta que se disuelva. Calentamos ligeramente la mantequilla con unos 30 segundos en el microondas es suficiente y la añadimos al bol. Podemos añadir el chocolate derretido ahora o cuando esté cuajada la mezcla. Para que no se reseque la parte superior tapamos con film transparente, sin dejar aire en medio. Debemos tener en cuenta que al enfriar la crema puede llegar a cuajar y quedar algo más dura. Por eso cuando queremos rellenar pasteles o tartas debemos hacerlo cuando todavía está caliente.

Montando la tarta

- Mientras tanto en un molde cuadrado o rectangular colocamos papel de hornear, por si queremos sacar luego la tarta. Comenzamos preparando una mezcla de café frío con azúcar y el licor que nos guste. En ese almíbar vamos mojando las galletas, colocando la primera capa en el fondo. Seguidamente, cubrimos con una capa de crema de chocolate, capa de galletas y capa de crema de chocolate. Seguiremos hasta hacer 4 capas de crema de chocolate y 5 capas de galletas, quedando la última capa de galletas sin cubrir de crema. Cubrimos con el film plástico y dejamos que enfríe unas 3 - 4 horas en el frigorífico, antes de decorar.

Decoración

- Para cubrir la parte superior de la tarta de la abuela, hacemos una ganache de chocolate. Fundimos el chocolate troceado en el microondas, a intervalos de 30 segundos. Removemos en cada intervalo para que no se queme. También podemos fundirlo al baño María. Cuando esté derretido añadimos la nata y mezclamos bien hasta conseguir una mezcla cremosa. A continuación la extendemos por encima de la tarta. Decoramos con almendras picadas repartidas por los laterales. Buen provecho!

Tarta de la abuela con crema de chocolate

Opción de la crema en microondas

Para hacer la crema en el microondas, mezclamos en un bol de cristal, el azúcar con las yemas. Añadimos la leche a temperatura ambiente, la mantequilla y el chocolate fundido previamente. Mezclamos y vamos a cocinar la mezcla. Programamos unos 5 - 6 minutos en el microondas a 700 w. Para ello colocamos el bol en el microondas. No lo colocaremos en el centro, sino hacia un lado, ya que de este modo se cocina mejor y uniformemente, para que no se formen grumos. A los 2 minutos paramos, removemos la mezcla con unas varillas para que no se queme, ya que el microondas calienta sólo desde el centro hacia afuera. Seguimos cocinando otros 2 minutos. Retiramos y mezclamos de nuevo. En este punto notaremos que comienza a cuajar. A partir de este momento cocinaremos de minuto a minuto.

Llega un momento que al ir a remover notamos que una parte ya está bastante espesa. Mezclamos enérgicamente hasta asegurarnos de que están todos los ingredientes bien integrados y sin grumos. Si apreciamos que está bastante cremosa, la retiramos, ya que al enfriar espesará todavía más.

Más tartas deliciosas