

Tarta Gravity Cake de Trufa



Ingredientes

Para el bizcocho:

- 200 g de harina de repostería (Taza y media)
- 200 g de azúcar (1 taza)
- 4 huevos medianos
- 1 yogurt natural (125 ml= media taza)
- 16 g o 1 sobre de levadura química (polvo de hornear) Royal rojo
- Ralladura de una naranja o 1 limón o 2 limas
- Unas gotas de esencia de vainilla
- 2 moldes de 18 cm, una pajita de bebida

Para el relleno de trufa:

- 500 ml de nata para montar (crema para batir, crema para chantillí. whipping Cream)
- 40 g de cacao desgrasado en polvo (3 cucharadas)
- 110 g de azúcar en polvo (3/4 de taza)
- 50 g de queso crema (5 cucharaditas)
- 500 g de conguitos o lacasitos o m&m's

Tarta Gravity Cake de Trufa

- 50 g de chocolate fondant para postres al 52 % de cacao

Utilizamos dos moldes desmontables de 18 cm de diámetro cuyo interior impregnaremos de mantequilla o aceite y espolvoreamos un poco de harina por encima. Un buen truco que facilita el desmoldado es cubrir la base con papel de hornear (papel sulfurizado).

Sobre esta receta

Hoy aprenderás como hacer una deliciosa Tarta Gravity Cake de Trufa y conguitos. Esta tarta se la conoce también como tarta anti-gravedad y en su interior esta rellena de una rica trufa y en la parte exterior trufa y conguitos. Puedes utilizar m&m's, lacasitos, Maltesers... Esta es una tarta que me ha impresionado desde la primera vez que la vi y por supuesto, quería compartirla para que pudieseis disfrutar de ella. Esta receta está explicada paso a paso y de forma sencilla, para que te sea fácil hacerla. Seguro que te resultará muy útil cuando te apetezca una tarta para impresionar a tus amistades.

Preparación

Comenzamos nuestra tarta «Gravity cake» poniendo a calentar el horno a 175° C = 350° F con calor arriba y abajo. Ponemos papel de hornear en la base de los moldes, untamos las paredes de mantequilla y harina.

Preparación de los BIZCOCHOS:

Separamos las yemas en un bol y en el otro las claras. Montamos las claras a punto de nieve con ayuda de unas varillas. A los dos minutos añadimos la mitad del azúcar poco a poco y sin parar de batir. Batiremos hasta tener un merengue firme y reservamos. Primero batimos las claras y después las yemas. Añadimos el resto del azúcar al bol de las yemas e inmediatamente batimos hasta obtener una crema más blanquecina. Añadimos el yogurt natural a temperatura ambiente, la ralladura de naranja, unas gotas de esencia de vainilla y mezclamos de nuevo. Vertemos la levadura mezclada con la harina en un tamizador y tamizamos sobre el bol de las yemas mezclando lentamente con unas varillas o una espátula. Añadimos un tercio de las claras a punto de nieve y mezclamos con una espátula. Añadiremos poco a poco el resto de las claras batidas, mezclando lentamente con movimientos envolventes. Es importante mezclar despacio, para no perder el aire que tienen las claras. Repartimos la mezcla en los moldes y colocamos en el centro de la parrilla del horno.

Horneado

La parrilla estará en el segundo estante inferior del horno. Horneamos a unos 170-175° C = 350° F durante unos 30-35 minutos, con calor arriba y abajo. Durante el horneado debemos controlar la forma en que sube nuestro bizcocho pues no todos los hornos calientan por igual. Debe subir primero de los bordes y luego del centro. Si sube antes del centro que de los bordes, quiere decir que el horno tiene mucho calor. Debemos bajarle la temperatura inmediatamente para que se hornee correctamente. A los 30 minutos vamos a ver cómo están de cocinados el bizcochos. Abrimos y pinchamos en el centro con un palillo y si sale limpio retiramos y dejamos enfriar unos minutos sobre una parrilla antes de desmoldar.

A continuación prepararemos una TRUFA rápida:

Batimos la nata bien fría en un bol frío con las varillas eléctricas. A los tres minutos paramos y añadimos el cacao, removemos con una cuchara para que se integre al máximo en la nata y continuamos batiendo. Añadimos también el azúcar poco a poco y seguimos batiendo hasta que comience a hacer dibujo, momento en el que añadimos el queso crema. Continuamos batiendo hasta que haga el dibujo pronunciado, momento en el que paramos y ya tenemos nuestra trufa lista. La reservamos en nevera hasta que la necesitemos.

Tarta Gravity Cake de Trufa

MONTAJE de la tarta:

Para desmoldar los bizcochos pasamos un cuchillo o puntilla por el borde y soltamos el aro. A continuación quitamos la tapa y el papel de la base y colocamos sobre una fuente. Dividimos los bizcochos a la mitad y a uno de ellos le cortamos la forma de montaña para dejarlo plano. Ponemos la base del bizcocho plano en la fuente, repartimos una capa de trufa y colocamos su parte superior. Repartimos una capa de trufa y colocamos encima la base del otro bizcocho. Capa de trufa y tapamos con la parte superior, la que lleva la montaña. Cortamos los bordes de esta parte superior para hacerle forma redondeada y cubrimos todo con una capa de trufa, ni muy fina ni muy gruesa.

Clavamos la pajita en el centro de la parte más alta de la tarta, dejándola un poco inclinada. Cortamos por una esquina una bolsa de conguitos, lo justo para poder vaciarlos a un recipiente y reservamos. Repartimos los conguitos por toda la tarta hasta cubrirla. Fundimos el chocolate y vamos pegando unos conguitos mojados en él a la pajita. No debemos colocar muchos de golpe, para evitar que se caigan. Lo haremos a medida que se vaya solidificando el chocolate. Mojamos la pajita con chocolate y colocamos la bolsa encima, dejando que enfríe el chocolate para que no se mueva. Repartimos unos conguitos por la base y ya tenemos esta impresionante Tarta Gravity Cake lista...

Consejos y trucos para la tarta «Gravity cake»:

- Debemos quitar los huevos, el queso y el yogurt del frigorífico al menos una hora antes para que estén a temperatura ambiente cuando los utilicemos. Si están fríos a las claras les costará más montarse y la mezcla también lo estará, por lo que variará el tiempo de horneado. La nata estará fría y sólo la quitaremos en el momento de montarla.
- Hay que tener a mano todos los utensilios necesarios para hacer el bizcocho, pesar y medir exactamente los ingredientes y engrasar el molde. Podemos colocar papel de horno en el fondo y untar con mantequilla o aceite los bordes. No todos los moldes se calientan por igual, por lo general, cuanto más pesados antes se calientan.
- Antes de comenzar y con los ingredientes ya preparados, siempre hay que poner a precalentar el horno a la temperatura que marque la receta con calor arriba y abajo. Si no precalentamos el horno el bizcocho no subirá cuando tiene que hacerlo y será imposible controlar el tiempo de la receta.
- Deberíamos romper los huevos en un sitio distinto a los boles en que vamos a trabajar para evitar restos de cáscara. En este punto también sería interesante separar las yemas de las claras utilizando algún artículo para tal fin o con las manos, dejando escurrir la clara entre los huevos. Es importante lavarse las manos antes y después de manipular los huevos. Yo prefiero lavar y secar los huevos justo antes de su uso.

Sobre los huevos

- Los huevos deben estar a temperatura ambiente y si cae algún resto de yema en las claras debemos quitarlo inmediatamente. Esto lo haremos fácilmente con ayuda de una cáscara de huevo. Si las claras tienen restos de yema, éstas no montarían y sería difícil o imposible alcanzar el punto de nieve.
- Primero batimos las claras y después las yemas. Si batimos primero las yemas tendríamos que lavar las varillas por lo que comentamos en el punto anterior. De este modo no es necesario.
- Añadimos el yogurt natural a temperatura ambiente. El yogurt aportará un toque de humedad a la mezcla y al bizcocho. Si no tenemos yogurt podemos utilizar unos 70 ml de leche o unos 70 ml de aceite de oliva o una mezcla de los dos.

Tarta Gravity Cake de Trufa

- Tamizaremos la harina con un colador o un tamizador para evitar grumos y que airee y de este modo salga un bizcocho más esponjoso.
- Añadimos poco a poco las claras batidas mezclando lentamente y con movimientos envolventes. Es importante mezclar despacio para no perder el aire que tienen las claras. Las claras batidas aportarán esponjosidad al bizcocho de nuestra tarta «Gravity cake».

El horneado

- Horneamos a unos 170 - 175° C = 350° F durante unos 30 - 35 minutos, con calor arriba y abajo. Durante el horneado debemos controlar la forma en que suben nuestros bizcochos pues no todos los hornos calientan por igual. Deben subir primero de los bordes y luego del centro. Si suben antes del centro que de los bordes, quiere decir que el horno tiene mucho calor. Debemos bajarle la temperatura inmediatamente para que se hornee correctamente.
- A los 30 - 35 minutos controlaremos cómo está de cocinado el bizcocho. Nunca se abre el horno antes del tiempo de cocción, porque sino éste no subiría correctamente o incluso se chafaría. Abrimos y le damos unos golpecitos en el lado, si se mueve en el centro quiere decir que todavía necesita más tiempo. Si tenemos dudas pinchamos en el centro con un palillo y si sale mojado quiere decir que hay que darle unos 5 ó 10 minutos más. Esta maniobra debemos hacerla de modo rápido, para que no se marche mucho calor del horno. Si el pincho sale limpio retiramos y dejamos enfriar unos minutos sobre una parrilla antes de desmoldar.
- Si quitamos el bizcocho antes de que esté bien cocinado por el centro, se nos bajará e incluso quedará hundido.

Para hacer la trufa

- Utilizaremos una nata para montar con un 35% de M.G., que debe estar bien fría, y batiremos en un recipiente también frío, preferentemente de cristal o inox. Removeremos el cacao con una cuchara hasta integrarlo al máximo, para no manchar todo. Un truco es parar la batidora y sin quitarla del bol e ir integrándolo moviendo la batidora. Otro modo sería cubrir este con film plástico, de este modo no volará todo. Utilizamos azúcar Glass para conseguir una nata más compacta y añadimos el queso crema para que aguante firme más tiempo. Utilizaremos unos 10 g de queso por cada 100 ml de nata.
- Para esta tarta necesitaremos unos 500 g de conguitos, ya que es una tarta grande, para unas 8 ó 10 raciones. También podemos utilizar lacasitos, m&m's, Maltersers. La cantidad que necesitamos. varía según lo que utilicemos para el relleno de esta deliciosa tarta «Gravity cake».