Tarta Marquise de chocolate

Cocción: 4 minutos - Enfriado: 4 - 5 horas - Cantidad: 8 raciones

Ingredientes



- 140 g de galletas de chocolate o tipo María
- 70 g de mantequilla sin sal (derretida)
- 2 yemas de huevo
- 170 ml de leche
- 30 g de azúcar
- 330 g de chocolate negro
- 270 ml de nata para montar
- 5 g de gelatina neutra
- 50 ml de agua
- 50 g chocolate con leche o negro para la decoración
- Un molde para tarta de 20 cms desmontable

Sobre esta receta

Este es un postre sin horno difícil de resistir: la Tarta Marquise de Chocolate. Es un sueño hecho realidad para los adictos al chocolate. Esta delicia en su origen se servía en Francia a los marqueses. Tiene un sabor y una textura increíble. Es muy fácil de preparar y está... de vicio!!!

Preparación

Forramos la base del molde con papel de hornear y los bordes con acetato (plástico) o una tira de papel de hornear. Trituramos las galletas en una picadora o en una bolsa con un rodillo y las mezclamos con la mantequilla derretida hasta formar una masa húmeda. Repartimos esta masa sobre la base del molde, presionando sobre la base y los bordes, para evitar que queden poros y dejamos enfriar en el frigorífico. Ponemos a hidratar la gelatina con el agua y troceamos el chocolate negro.

Preparamos una crema inglesa

Para ello calentamos a fuego medio la leche. Batimos las yemas con la mitad del azúcar hasta que blanqueen. Cuando esté caliente la leche añadimos el resto del azúcar y removemos hasta que se disuelva. Vertemos sobre las yemas batidas sin parar de remover y volvemos a verter esta mezcla en el cazo. Calentamos a fuego medio hasta que espese sin parar de remover con una cuchara de madera. Cuando la crema comience a espesar y manche la cuchara, pasamos un dedo por el centro de la cuchara y si se mantiene limpio retiramos del fuego. Vertemos sobre el chocolate troceado, removiendo hasta que éste se disuelva.

Tarta Marquise de chocolate

Montamos la nata

Batimos hasta que comience a hacer dibujo, sin que espese demasiado. La nata debe quedar semi-montada. Vertemos poco a poco en el bol del chocolate fundido, mezclando con movimientos suaves. Una vez mezclada, calentamos al baño maría o en el microondas la gelatina hasta que se vuelva líquida. Mezclamos con un poco de la crema de chocolate e integramos en el resto de la crema, removiendo suavemente. Vertemos la mezcla en el molde y damos unos golpecitos para quitar el aire y alisar la superficie. Tapamos con film plástico y dejamos enfriar hasta que endurezca en el frigorífico 3 ó 4 horas.

Para desmoldar separamos el aro de la tarta y quitamos con cuidado la tira de acetato. Cambiamos la tarta a la fuente de servir, separándola de la base con ayuda de unas espátulas. Decoramos con unas virutas de chocolate con leche o negro y servimos. También podemos acompañar esta Tarta Marquise con una crema tipo natillas.

Consejos

Para desmoldar mejor forramos el fondo del molde con papel de hornear. También podemos forrar el borde con una tira de papel de hornear o acetato, de este modo se soltará mejor la tarta y quedarán unos bordes perfectos. Si no tenemos a mano acetato o papel de hornear, enmantequillamos el molde. Para desmoldar una vez fría la tarta, pasamos un cuchillo por el borde.

Para la base podemos utilizar galletas de chocolate o las galletas tipo maría. La cantidad de mantequilla puede variar dependiendo del tipo de galleta. Es importante presionar bien la galleta de la base, para evitar que queden poros y se filtre la mezcla. Su espesor debe ser del grosor de 2 ó 3 monedas. Si es muy fino no sujetará la tarta y si es muy grueso no quedara vistoso. Debemos dejar los bordes limpios de galleta. Mantendremos la base con galleta en el frigorífico hasta el momento de utilizar.

Más opciones

Podemos sustituir los 5 g de gelatina neutra por 3 hojas de gelatina, 5 g de grenetina o por 2 g de agar agar. También podríamos hacer esta tarta sin gelatina, aunque en este caso tendríamos que congelarla y quitarla al frigorífico un par de horas antes de servir.

En esta Tarta Marquise hemos utilizado nata para montar. La nata para montar o para batir, tiene un contenido en materia grasa M.G. del 35%. Se la conoce también como crema de leche, crema para batir, crema para chantillí, whipping cream... No es necesario montarla del todo, para esta tarta quedará mejor semi-montada.

Para un molde de 24 cm necesitaríamos: 200 g de galletas, 100 g de mantequilla, 3 yemas de huevo, 250 ml de leche, 50 g de azúcar, 500 g de chocolate negro, 400 ml de nata para montar, 7 g de gelatina, 50 ml de agua.

Adapta esta receta a ti

- Puedes convertir esta receta en una apta para celíacos, utilizando galletas sin gluten.
- Si utilizas leche y nata sin lactosa, esta receta es apta para los alérgicos a la lactosa.
- Este postre es apto para diabéticos por su bajo contenido en azúcar.