Tarta Mousse de café



Ingredientes

- 120 g de galletas de chocolate
- 12 galletas rectángulares tipo maría
- 200 ml de nata para montar
- 200 g de queso crema
- 60 g de azúcar glass
- 10 g de gelatina en polvo = 1 sobre (6 hojas)
- 150 ml de café
- Molde desmontable de 20 cm

Para el ganache de chocolate y café:

- 100 ml de nata para montar
- 100 g de chocolate con leche
- 1 cucharadita de café soluble (1 sobre de 2 g)
- Manga pastelera o una bolsa

Sobre esta receta

Hoy preparamos esta deliciosa Tarta Mousse de Café con galleta. Es una tarta sin horno, muy suave al paladar, que está bañada por una ganache de chocolate y café, ideal para cualquier celebración especial. Lo que más me ha gustado de esta tarta esponjosa y suave es que no necesitamos horno para hacerla y está deliciosa. Esta receta está explicada paso a paso y de forma sencilla, para que te sea fácil hacerla. Esta tarta mousse de café está... de vicio!!!

Preparación de la tarta mousse de café

- Comenzamos a preparar nuestra tarta mousse de café, preparando un café largo (150 ml). Disolvemos en él el sobre de gelatina, mezclamos y reservamos. Preparamos el molde colocando papel de hornear o film plástico en la base. y una tira de acetato o papel de hornear, en los laterales. Para sujetarlo se humedecen los bordes o se untan con mantequilla. A continuación repartimos por la base una capa de galletas rectangulares, de forma que cubran totalmente la base. En una bolsa trituramos las galletas de chocolate con ayuda de un rodillo o una botella y reservamos.

Mousse de café:

- En un bol echamos el queso crema y casi todo el azúcar, reservamos una cucharada. Mezclamos hasta que se integren. Añadimos la mezcla de café y gelatina y mezclamos con unas varillas hasta obtener una crema. En otro bol que debe estar bien frío, vertemos la nata (también fría) y la montamos con ayuda de unas varillas eléctricas. Cuando comience a hacer dibujo añadimos el resto de azúcar que habíamos reservado y acabamos de batir. Una vez que tengamos la nata montada, vamos incorporando poco a poco la crema de café, mezclado cada vez hasta que quede bien integrado todo. Introducimos en una manga pastelera con una boquilla redonda grande, o simplemente cortando la punta a la manga.

Tarta Mousse de café

Montaje de la tarta:

• Repartimos una capa de mousse de café por la base del molde, comenzando desde el exterior hacia el interior. Alisamos y hacemos un borde por el exterior del molde, cubriendo el hueco con la galleta de chocolate triturada. Repartimos y presionamos ligeramente. Cubrimos con una última capa de mousse y alisamos. Tapamos con film plástico y dejamos enfriar en el frigorífico durante un mínimo de 5 ó 6 horas, para que tome cuerpo la tarta. Pasado ese tiempo hacemos la ganache de chocolate y café.

Ganache de chocolate y café:

• Una ver reposada la tarta preparamos una ganache para cubrirla. Ponemos a calentar 100 ml de nata, vertemos una cucharadita de café soluble (1 sobre) y removemos para que se disuelva. Añadimos también el chocolate troceado y removemos hasta que se disuelva y consigamos una crema fluida. apagamos y reservamos. Desmoldamos la tarta quitando el aro y la tira de acetato. Soltamos la base y pasamos la tarta a la fuente en la que vamos a servir. Repartimos sobre la superficie la ganache, comenzando desde el borde hacia adentro. Dejamos que enfriar mínimo una hora en el frigorífico o hasta el momento de servir, para que tome consistencia la ganache. Para decorar podemos utilizar unos granos de café, unas fresas, unos cacahuetes chocolateados, m&m´s... Esta tarta mousse de café, es un postre que se conserva y se sirve frío.

Más opciones

• Podemos adaptar esta tarta para los diabéticos, cambiando el azúcar glass por edulcorante en polvo y la crema de queso por una crema de queso ligth. Cada uno sabe el tamaño de la ración que se puede permitir y, sea el que sea, estoy seguro de que disfrutaréis de su rico sabor!!!

• Para poder desmoldar más fácilmente la tarta, colocamos en la base papel de horno (papel vegetal, papel sulfurizado, papel encerado) o film plástico y en los bordes colocaremos una tira de acetato o papel de horno.

• A la hora de cuajar esta tarta tenemos varias opciones. Para cada chocolate podemos utilizar un sobre de gelatina en polvo de 10 g ó 6 hojas de gelatina, ó 12 g de grenetina ó 4 g de agar agar.

• Si utilizamos gelatina en láminas debemos dejarlas hidratar antes de añadirlas al café bien calentito. Añadimos las hojas de gelatina escurridas y removemos hasta que se fundan.

• En esta tarta hemos utilizado nata para montar. La nata para montar o para batir, tiene un contenido en materia grasa M.G. del 35% y se conoce también como crema de leche, crema para batir, crema para chantillí, whipping cream...

• Es muy importante que la tarta tenga un reposo en el frigorífico para que tome cuerpo y las galletas absorban la humedad que necesitan. Después de añadir la ganache, debemos darle un mínimo de una hora para que se solidifique un poco.