

Tarta de chocolate y almendra



Ingredientes para un molde de 20 cm:

BIZCOCHO :

- 4 huevos Medianos
- 100 g azúcar
- 60 g mantequilla
- 100 g harina de almendra = almendra molida
- 125 g chocolate negro para fundir (Nestlé)
- Unas gotas de Esencia de vainilla
- Ralladura de 1 naranja

DECORAR :

- 70 ml leche evaporada o entera
- 160 g chocolate con leche o chocolate negro
- Esencia de vainilla y licor de fresa (opcionales)

Dedicación : 40 minutos

Horneado del bizcocho: 35-40 minutos

Cantidad : 8 personas



1 Colocamos **papel de hornear** en la base del molde y untamos con mantequilla los laterales. En un bol fundimos el **chocolate negro** con la **mantequilla**, al baño maría o en el microondas en intervalos de 20 segundos removiendo cada vez. **Calentamos el horno a 180C = 360º F.**

2 **Preparación del 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 la mitad del **azúcar**. Añadimos el **azúcar** a las **yemas** y batimos. Aromatizamos con **vainilla** y ralladura de **naranja**, añadimos el **chocolate** poco a poco, sin parar de remover y a velocidad lenta. Una vez mezclado, añadimos la **almendra** mezclando con una espátula. Incorporamos las claras a punto de nieve, 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 180 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.

3 **Preparación de 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.

4 **Decoración:** Una vez frío el bizcocho y la crema de chocolate, desmoldamos el bizcocho. 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 crema, 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 unir las 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, la dejamos reposar tapada en la nevera, hasta el momento de