



## Solo apta para 100% chocolateros

### Mi tarta de chocolate.

#### INGREDIENTES

- 3 huevos.
- 100 gr de azúcar normal.
- 150 gr de azúcar moreno.
- 100 gr de mantequilla light o normal.
- 100 gr de chocolate negro puro.
- 75 gr de pepitas de chocolate, opcional.
- 250 ml de agua.
- 150 gr de harina.
- 30 gr de cacao en polvo.
- 1 sobre de levadura en polvo.

#### PARA LA COBERTURA (OPCIÓN TARTA)

- 150 gr de chocolate negro puro.
- 125 gr de nata líquida ligera.
- 30 gr de mantequilla light.
- Chocolate blanco para espolvorear.



Receta 005  
**Dulces**  
6 de Octubre 2014

**Ingredientes principales**  
azúcar, chocolate, harina,  
huevos, mantequilla.

Buenos días otra vez!!!! ya estamos de vuelta una semana más y como ya os habréis dado cuenta, ya he caído en el chocolate!!!es la tercera semana que estoy con vosotros y ya no podía faltar mi primer postre de chocolate, bueno mejor dicho; de CHOCOLATISIMO puro y duro!!!dicen que el que avisa no es traidor, y por eso ya os anuncio que solo es apta para chocolateros como yo!!,es decir que nunca hay demasiado chocolate en un postre, necesitamos mas y mas...jeje!! La tarta de hoy es puro placer, y aunque parezca mentira no empalaga, el truco es utilizar chocolate puro (como mínimo 70% cacao) de esta manera es chocolatisima pero sin ser extra pesada. Hay dos variaciones del postre, podemos hacerla tarta con su cobertura de choco brillante (es ideal para fiestas de cumple), o una vez horneada espolvorear con un poquito de azúcar glas y dejarla como bizcocho para desayunos y meriendas varias (aguanta casi una semana bien cerradita en la tartera), puede que tenga una tercera opción, que ya os contare en alguno otro post....Bueno de momento os dejo estas dos alternativas deliciosas, y os contaré un secretillo; me ha costado un pelín publicar esta receta porque es de mis preferidas y la tenía muy recelosa, pero con la buena acogida que ha tenido el Blog y los comentarios tan buenos que estamos teniendo no podía quedármela, tenía que compartirla con todos vosotros, así que como me enseñó mi padre, es de buen nacidos ser agradecidos, os dejo mi TARTA DE CHOCOLATE para que la disfrutéis tanto como nosotros!

#### MANOS A LA OBRA

1. Una vez mas lo primero es encender el horno a 180°, modo; arriba, abajo y ventilador. Nos ponemos el delantal y a por ella, digo lo del delantal de verdad porque el chocolate esta buenísimo pero nos ensuciara bastante la cocina y las manos sin darnos cuenta también, así que mejor vestirse adecuadamente para la batalla, jeje!!! ponemos el chocolate troceadito por onzas en una cazuelita pequeña y lo recubrimos con los 250ml de agua, lo llevamos al fuego bajito (en un calor 4 de la vitro) y le vamos dando vueltas para que se derrita el chocolate sin que el agua llegue a hervir ni que

se nos pegue el choco, cuando ya casi este derretido lo sacamos del fuego y le seguimos dando vueltas para que con el calor residual termine de fundirse, queda como una riquísima sopita de choco!! este paso es muy importante porque es la base de nuestra tarta, así que si por cualquier cosa se nos quema o se pega el choco, tendremos que repetirlo, si no la tarta se convertirá en la tarta con sabor a quemadito y no creo que triunfemos mucho!!así que sin pereza lo repetimos y arreglado. una vez listo reservamos la mezcla.

2. Ahora mezclamos la mantequilla con el azúcar en otro bol, batimos bien hasta que la mezcla este integrada y el azúcar casi no se note, en este momento añadimos los huevos de uno en uno, cuando la mezcla absorba el primer huevo añadimos el segundo y así sucesivamente. Añadimos los 30gr de cacao y seguimos batiendo. Incorporamos la mitad de la harina tamizándola con el colador.

3. Incorporaremos a la mezcla anterior la mitad de nuestra sopita de choco sin dejar de batir (ya nos empezara a doler un poco el brazo, pero resistir que el resultado vale la pena!!) luego las pepitas de choco (si queremos aunque yo si tengo siempre las echo, ya sabéis 100%choco) y el resto de la harina tamizada, por último incorporamos toda la sopita, en este momento ya no batimos sino que envolvemos dulcemente.

4. Ya sólo nos queda añadir la levadura y envolver un poquito más la mezcla, una vez lista vamos a preparar nuestro molde; en el fondo pondremos papel de hornear y lo engrasamos junto con los lados con mantequilla y espolvoreamos con un poco de harina, perfecto para que no se nos pegue nada nuestra tarta.

5. Vertemos en nuestro molde la mezcla y la metemos en el horno, bajamos la temperatura a 160° y quitamos el ventilador dejando sólo el calorcito arriba y abajo. Más o menos tarda entre 45 o 50 minutitos en hacerse, ya veréis que el palillo nunca saldrá limpio porque tiene que quedar jugosita por dentro, es una cocción muy parecida a la del brownie, así que el punto

de cocción es muy fácil porque si queda un poco crudita por el centro no pasa nada!!

6. Ya olerá toda la casa a chocolate, que placer y eso que todavía no podemos probarla!!, una vez horneada la sacamos y la dejamos enfriar unos 20 minutitos en la encimera, como veis no es una tarta que suba mucho prácticamente se queda igual, cuando ya este templadita le damos la vuelta y le quitamos el papel de horno y ahora toca decidirse tarta o bizcocho???difícil decisión... Bueno si optamos por bizcochito espolvoreamos con azúcar glass cuando este fría del todo y ya la tenemos lista!!! Mojadita en el café esta de vicio!!! para los incansables golosos seguidme hasta el paso 7, que ya casi la tenemos!!!

7. En un cacito ponemos el chocolate troceado otra vez por onzas, junto con la nata y la mantequilla, lo llevamos al fuego flojito (punto 4 de la vitro) y removemos continuamente hasta que se funda el chocolate, como siempre la mezcla no puede hervir, sacamos del fuego y seguimos removiendo, ya veréis que es irresistible, si hay alguien por casa seguro que viene, movido por el olorcito, y mete el dedo!!no falla, yo hasta tengo que ponerme sería, como me descuide me están hasta mojando quelitas y luego no me llega para cubrir el bizcocho, jaja!!!

8. Vertemos la cobertura sobre el bizcocho, que quede bien envuelto, queda súper brillante y si queréis cogéis un trozo de chocolate blanco y con un rallador, lo ralláis sobre la tarta, la verdad es que el contraste queda genial!!! y ya está ya tenéis mi estupenda y CHOCOLATISIMA tarta de esta semana.

