Tarta de chocolate navideña



Ingredientes

Para el ganache de chocolate negro:

Caramelos navideños para decorar:
Clavo: 1 cdita
Manteca troceada: 60 Gramos
Chocolate negro troceado: 450 Gramos
Crema para montar: 400 Ml
Rama de canela: 1 Unidad

Para el bizcocho:

2 moldes de 18 cm de diámetro:
Aceite de oliva suave: 120 Ml
Azúcar moreno: 225 g
Harina: 225 g
Leche: 225 Ml
Nuez Moscada: 1/2 cdita
Rama de canela: 1 Unidad
Clavos De Olor: 2 Unidades
Agua hirviendo: 100 Ml
Azúcar blanco: 150 g
Jengibre en polvo: 1/2 cdita
Levadura química: 3 cditas.
Huevos medianos: 3 Unidades
Cacao: 75 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Calentamos la leche con la canela y el clavo
- Cuando empiece a *hervir* retiramos del fuego y tapamos para que infusione
- Reservamos.
- Precalentamos el horno a 180ºC.
- Enmantecamos y enharinamos los moldes o los rociamos con spray.
- En un bol, tamizamos *harina*, cacao, nuez moscada y *jengibre* en polvo y *levadura* química
- Reservamos.

- Batimos aceite, azúcar y huevos hasta que estén bien integrados
- Luego, incorporamos la mezcla de *harina* y cacao
- Una vez que la mezcla sea homogénea, incorporamos la leche infusionada y batimos de nuevo.
- Finalmente incorporamos el agua hervida
- Batimos de nuevo
- La masa quedará muy líquida
- Pesamos la masa y la repartimos equitativamente entre los moldes.
- Llevamos al horno de 25-30 minutos o hasta que los bordes del *bizcocho* se separen ligeramente del molde y al introducir un *palillo* salga limpio.
- Esperamos a que se enfríen casi por completo antes de desmoldar sobre una rejilla.

Para la ganache

- Colocamos el **chocolate** en un bol resistente al calor.
- Por otro lado, en una *cacerola*, calentamos la *nata* con las *especias* hasta que empiece a *hervir*
- La colamos y la vertemos sobre el *chocolate*
- Removemos bien hasta que la mezcla sea homogénea y el *chocolate* esté totalmente derretido.
- Incorporamos la *mantequilla* y removemos bien hasta que la mezcla sea homogénea
- Cubrimos el bol con film y dejamos templar hasta el momento de usarla.
- Colocamos la ganache en una manga pastelera.
- Sobre uno de los dos bizcochos, colocamos toda la ganache alrededor y rellenamos con una mermelada de mora y pera
- Cubrimos con el otro *bizcocho* y extendemos el ganache por toda la superficie.
- Decoramos con los caramelos de *menta* y servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-chocolate-navidena