Tarta de Chocolate por Pablo Vicari

Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Bizcocho

Almibar: c/n
Ron: 100 cc
Nata líquida: 1 Litro
Cobertura de chocolate: 250 grs
Naranja: 1 unidad
Plancha de Bizcocho: 1 unidad

Decoración

Frambuesas: 100 grs
Ramas de canela: 2 Unidades
Moras: 100 grs
Hojas de menta: c/n

Glaseado

Nata: 150 cc
Cacao: 80 grs
Agua: 325 cc
Azucar: 175 grs
Cobertura de chocolate: 150 grs
Gelatina en hojas: 5 Unidades

Preparación de la Receta

Bizcocho

- Dar un hervor a la *nata*.
- Retirar del fuego.
- Volcar sobre el **chocolate**.
- Mezclar muy bien con una espátula y guardar en la nevera 12 horas.
- Al día siguiente montar con la batidora y casi al final añadir el *jugo* de 1 *naranja*, ralladura de su cáscara y 100 cc de *ron*.

Glaseado

- *Hervir* el agua con el azúcar hasta obtener un *almíbar* muy ligero.
- *Hervir* la *nata* con el cacao.
- Mezclar con el *almíbar* y colar.
- Añadir la *gelatina* previamente remojada y escurrida.
- Fundir al calor.
- Incorporar la cobertura de *chocolate* y mezclar hasta tener una temperatura de 30-35º.

Armado

- Montar la tarta,
- Comenzar poniendo una base de 2 cm
- De *bizcocho* emborrachado con *almíbar* y el resto del *ron*.
- Cubrir con la trufa bien fría.
- Moldear la tarta con una espátula y por último cubrir con el glaseado.
- Dejar enfriar varias horas en la nevera.
- Decorar con los frutos rojos, *hierbabuena* y canela.

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