

## Receta de Tarta Mousse de Chocolate y Galleta

11 Dic 2020



Buenos días a tod@s nuestr@s seguidor@s, para este fin de semana os dejo una estupenda y rica tarta que nos ha enviado una de nuestras seguidoras, se trata de una **Tarta Mousse de Chocolate y Galletas**, muchas gracias a **Blanca de quieropostre** por compartir esta receta con nosotr@s.

### Ingredientes

- 250 gr chocolate para fundir (70% cacao)
- 125 gr mantequilla
- 4 huevos
- 1 pizca sal
- 125 gr azúcar
- 250 gr nata para montar
- 16 galletas María
- Leche para mojar las galletas

### Modo de Preparación

1. Trocea la tableta de chocolate negro, métela en un bol y añade la mantequilla. Funde todo en el microondas a 700W poniéndolo 30 segundos. Remueve el chocolate y vuélvelo a meter otros 30 segundos. Repite esta acción hasta que el chocolate quede totalmente fundido. Consejo: no te puedes pasar porque el chocolate se quema fácilmente (y hace un humo tremendo, que me ha pasado). Para esta cantidad serán aproximadamente 2 minutos y medio, pero siempre es mejor hacerlo poco a poco.
2. Mientras dejas templar el chocolate, ve separando las yemas de las claras. Luego monta las claras a punto de nieve con una pizca de sal. Una vez estén bien montadas, añade el azúcar poco a poco hasta que quede brillante y no se noten los granitos de azúcar.
3. Ahora que el chocolate con mantequilla ya está templado, añade las yemas una a una removiendo cada yema hasta que se integre. Así hasta que hayamos añadido las 4 yemas.
4. A esta mezcla de chocolate le añadimos el merengue poco a poco con movimientos envolventes para que no se baje. Luego añade la nata también con movimientos envolventes.
5. Montaje de la tarta: en el molde desmontable circular (25 cm), yo siempre pongo un papel de horno circular porque luego, para desmontar la tarta, es comodísimo y más limpio. En mi molde caben 8 galletas, la idea es cubrir toda la superficie. Para eso primero deberás mojar las galletas María en la leche y colocarlas en la base del molde. Después separas la mezcla en dos tandas. El orden es: galletas – mezcla – galletas – mezcla.
6. Una vez has montado la tarta, métela en la nevera toda la noche para que esté lista para el día siguiente.

## **Tarta Mousse de Chocolate y Galleta**

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

---

Et voilà! ... Ya tienes una riquísima tarta de mousse de chocolate y galletas.

---