

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