

Tarta de chocolate y café



Elementos del invento:

bizcocho:

- 115 gr de chocolate postres
- 30 gr de cacao en polvo sin azúcar
 - 2 cdas de café instantáneo
- 1/2 vaso de agua hirviendo
- 280 gr de harina
- 1 cta de bicarbonato
- 175 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 200 gr de azúcar blanco
- 125 gr de azúcar moreno

- 4 huevos

- 1 cta de vainilla concentrada
- 180 gr de nata agria o nata espesa

buttercream de café:

- 500 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 500 gr de azúcar glass
- 1/2 cta de sal
- 4 cdas de café instantáneo
- 1 cta de vainilla concentrada
- 4 cdas de nata agria o nata espesa

Elaboración de los elementos:

bizcocho:

Necesitaremos dos moldes redondos de 23 cm de diámetro.

Deshacemos el café en el agua hirviendo y dejamos templar.

Derretimos al chocolate, bien al baño maría, bien en el microondas. Mezclamos con el café.

Dejamos templar.

Batimos la mantequilla junto con los dos tipos de azúcar. Añadimos los huevos uno a uno, hasta que no se ha integrado el primero no añadimos el siguiente. Añadimos la vainilla concentrada y la mezcla de café y chocolate.

Añadimos la harina, el cacao y el bicarbonato tamizados alternando con la nata espesa, 3 tandas de sólidos y 2 de nata, es decir, hay que acabar con los sólidos.

Horneamos a 170 grados durante 30 minutos. Dejamos enfriar.

Buttercream de café:

Mezclamos el café y la vainilla concentrada con la nata.

Batimos la mantequilla con el azúcar glass y la añadimos la mezcla anterior.

montaje:

Dividimos cada bizcocho en dos partes y rellenamos con el buttercream. Una vez montados todos los pisos cubrimos con buttercream toda la tarta. Refrigeramos y cuando se haya solidificado le damos una segunda capa de buttercream.

Decoramos haciendo rallas con la ayuda de un tenedor y le ponemos de decoración caramelos de chocolate y café.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>