

TARTA DE

chocolate y calabaza



Ingredientes:

bizcochos (2 de 25 cm de diámetro):

- 350 gr de harina
- 73 gr de cacao en polvo sin azúcar
- 1 cucharada de levadura
- 1 1/2 cucharadita de bicarbonato
- 190 gr de buttermilk*
- 228 gr de puré de calabaza
- 2 cucharaditas de pasta de vainilla
- 280 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 230 gr de azúcar moreno
- 320 gr de azúcar blanco
- 5 huevos

* buttermilk: puedes hacer buttermilk casera cortando 180 ml de leche entera a temperatura ambiente con 10 ml de zumo de limón. Déjalo reposar durante 15 minutos.

frosting:

- 115 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 230 gr de queso de untar
- 300 gr de azúcar glass

- 1 cucharadita de pasta de vainilla

- colorante naranja

glaseado:

- 120 gr de chocolate fondant

- 30 gr de mantequilla

- 3 cucharadas de miel o golden syrup

- 120 gr de crema espesa

Preparación:

bizcochos:

Mezclamos los ingredientes secos (harina, levadura, bicarbonato y cacao) y reservamos.

Preparamos nuestra buttermilk.

Batimos la mantequilla junto con los azúcares. Añadimos los huevos uno a uno. A continuación el puré de calabaza y la pasta de vainilla.

Incorporamos 1/3 de los ingredientes secos, batimos. Añadimos 1/2 del buttermilk, batimos. Otro tercio de los ingredientes secos, batimos. El resto del buttermilk, batimos. Y por último el tercio restante de los ingredientes secos.

Dividimos la masa entre dos moldes de 25 cm de diámetro y horneamos a 170° durante 30-35 minutos. Dejamos enfriar completamente.

frosting:

Batimos la mantequilla junto con el azúcar glass. A continuación añadimos el queso de untar, la pasta de vainilla y el colorante. Batimos durante 10 minutos.

glaseado:

En un cazo pequeño calentamos la mantequilla y el chocolate fondant. Cuando se hayan derretido ambos ingredientes añadimos la miel o golden syrup. Retiramos del fuego y añadimos la crema espesa.

montaje:

Si nuestros bizcochos no son uniformes cortamos la parte de arriba para que queden planos. Repartimos sobre un bizcocho una tercera parte del frosting. Cubrimos con el otro bizcocho y cubrimos con el resto del frosting. Refrigeramos al menos durante un hora.

Volcamos el glaseado sobre la tarta fría y volvemos a refrigerar el menos durante otra hora.