

tarta de chocolate y
MALTESERS



Ingredientes:

BIZCOCHOS (para 2 moldes de 20 cm de diámetro):

- 230 gr de harina
 - 114 gr de cacao en polvo 0% M.G.
 - 1 1/2 cucharadita de bicarbonato
 - 3 cucharaditas de levadura
 - 290 gr de mantequilla con sal a temperatura ambiente (si la usas sin sal añade una pizca de sal a la masa)
 - 180 gr de azúcar moreno
 - 224 gr de azúcar blanco
 - 6 huevos L
 - 120 gr de chocolate postres
 - 280 gr de buttermilk*
 - 280 gr de agua hirviendo
- * 250 ml de leche con 30 ml de zumo de limón y reposada 15 minutos.

TRUFA:

- 100 gr de azúcar
- 500 ml de nata 35% M.G.
- 250 gr de chocolate postres

DECORACIÓN:

- 900 gr de Maltesers

Preparación:

BIZCOCHOS:

Derretimos el chocolate y dejamos templar. Tamizamos la harina junto con el cacao, el bicarbonato y la levadura.

Batimos la mantequilla junto con los dos tipos de azúcar. Añadimos los huevos uno a uno, hasta que no se ha incorporado el primero no añadir el siguiente. A continuación el chocolate derretido.

Añadimos 1/3 de los ingredientes sólidos, batimos.

Añadimos la mitad del buttermilk, batimos.

El segundo tercio de los ingredientes sólidos, batimos.

El resto del buttermilk, batimos.

El último tercio de los ingredientes sólidos, batimos.

En último lugar añadiremos el agua hirviendo.

Dividimos la masa en dos molde debidamente engrasados y horneamos a 175° (yo con aire) durante 45 minutos. Dejamos enfriar completamente.

TRUFA:

Calentamos en un cazo hasta que casi hierva la nata con el azúcar. Apagamos el fuego, añadimos el chocolate y dejamos que se funda con el calor residual.

Dejamos templar, tapamos con papel film y refrigeramos durante al menos 12 horas.

MONTAJE:

Igualamos los bizochos. Cubrimos uno de los bizcochos de una generosa capa de trufa y colocamos encima el otro bizcocho, pero boca abajo. Cubrimos la tarta por arriba y los laterales de trufa. Vamos colocando de arriba y el centro, hacia abajo y afuera las bolitas de Maltesers.

Refrigerar hasta su consumo.

[Conlaszarpasenlamasa](#)