

# Tarta mousse de chocolate



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 45min

Tiempo total: 1 hrs. 30min , Número de porciones: **8**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/tarta-mousse-de-chocolate>

## Preparación

Para preparar la base, trocear el chocolate y colocarlo en una cacerola. Añadir la manteca y derretir la mezcla al baño María. Reservar. Separar las yemas de las claras. Reservar las primeras y las segundas batirlas a punto de nieve. Añadir poco a poco la mitad del azúcar y seguir batiendo hasta que se integre.

Reservar. Ahora batir las yemas con el resto del azúcar hasta que la mezcla blanquee.

Añadir la mezcla de chocolate y manteca, ya fría, y mezclar hasta que esté bien integrado.

Añadir las claras reservadas con una espátula y con movimientos envolventes. Una vez que la mezcla sea homogénea, colocarla en un molde, previamente enmantecado, y llevarlo al horno durante 45 minutos a 180°C.

Dejar enfriar. Para la mousse, derretir el chocolate con leche junto con la manteca a baño María. Dejar enfriar y reservar. Batir las claras a punto de nieve. También batir la crema de leche. Reservar. Batir las yemas con la mezcla de chocolate y manteca ya fría. Añadir las claras y la crema batida con ayuda de una espátula y con movimientos envolventes. Cubrir con esta mezcla la tarta y llevarla a la heladera al menos unas tres

## Ingredientes

- Para la base: 150 gramo/s Manteca
- 150 gramo/s Chocolate para taza
- 5 Huevos grandes
- 150 gramo/s Azúcar
- Para la mousse: 150 gramo/s Chocolate con leche
- 20 gramo/s Manteca
- 2 Huevos grandes
- 200 cc. Crema de leche

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Económico, Rápida, Para/con niños, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre

horas. Lo mejor es prepararla la noche anterior. Para decorar puede usar unas virutas de chocolate y unas frambuesas frescas. También puede espolvorear un poco de azúcar impalpable por encima o bien usar frutillas. Disfrute! Fuente: <http://deliciasdesdebarcelonaabuenosaires.blogspot.com.ar/>

