

Tarta de Halloween terrorífica

Llega la noche más terrorífica del año y por ello no te puedes perder esta fantasmagórica tarta de chocolate que hará que tus clientes se asusten de lo deliciosa que está. !!Feliz Halloween!!



3h 30min.



6-8 personas



Alta

Ingredientes:

Para el bizcocho de cacao

- 4 huevos
- 175 de azúcar
- 200gr de nata Président Profesional Pasteurizada 35%
- 100gr de aceite de girasol
- 50 gr de cacao en polvo
- 200gr harina
- 16gr de levadura química

Para el relleno de trufa:

- 300 gr de nata Président Profesional Pasteurizada 35%
- 150 gr de cobertura de chocolate negro

Para la ganache

- 200 gr de cobertura de chocolate negro.
- 200 ml de nata Président Profesional Pasteurizada 35%.
- 1 pizca de sal

Para el merengue de los fantasmitas:

- 4 claras de huevo.
- 150 gr de azúcar.
- 50 gr azúcar glas.
- 1 gotitas de limón
- 1 gotas de chocolate para los ojos



Preparación

Elaboración de los fantasmitas:

- Precalear el horno a 80°C. Colocar las claras en un bol con la sal y batir a velocidad alta hasta que estén a punto de nieve.
- Añadir el azúcar glas poco a poco y batir. Seguir batiendo hasta que se obtenga un merengue brillante.

Elaboración del bizcocho de chocolate:

- Montar con unas varillas los huevos, el azúcar y añadir la esencia de vainilla. Añadir la nata y el aceite y mezclar suavemente. Por último, incorporar el cacao, la harina y la levadura tamizada.
- Mezclar con movimientos envolventes. Añadir la mezcla en un molde de 22cm de diámetro.
- Hornear en horno previamente precalentado a 180° C durante 30 min. Dejar enfriar y cortar.

Elaboración de la trufa:

- Llevar la nata a cocer, añadir la cobertura picada y mezclar. Dejar enfriar a temperatura ambiente.
- Una vez refrigerada y pasadas 12h montar en batidora. Añadir la trufa en una manga y reservar para rellenar.

Elaboración de la ganache:

- En un recipiente poner el chocolate troceado y reservar.
- Llevar un cazo al fuego con la nata y la sal hasta que alcance ebullición, retirar y verter sobre el chocolate reservado.
- Dejar reposar 2 min y batir con ayuda de un batidor hasta que todo el chocolate se funda y se obtenga una mezcla homogénea (en este punto en el que la ganache está líquida, hacer los ojitos de los fantasmitas).

Montaje de la tarta:

- Cortar el bizcocho por la mitad y rellenar con la trufa. Cubrir todo el bizcocho con el resto de la trufa y llevar a congelación durante dos horas.
- Pasadas dos horas sacar el bizcocho cubierto de trufa y con la ayuda de una espátula añadir la ganache por encima del pastel.
- Decorar con los fantasmitas de merengue y otras decoraciones de chocolate con temática de Halloween.

