

Tarta cremosa de chocolate

Para la base :

- 150 g de chocolate negro
- 100 g de galletas digestive
- 1 cucharada de jarabe de arce
- 70 g de uvas pasas, nubes, cereales...

Papel de hornear, molde de 21 cm

Para la tarta:

- 1 litro de leche semidesnatada
- 2 sobres de gelatina
- 250 g de chocolate negro

Para el baño de chocolate:

- 20 ml nata líquida para montar
- 125 g chocolate negro fondant
- 1 cucharada de mantequilla



- 1 Para la base de turrón:** Preparamos el molde colocando papel de hornear en la base y cubriendo el borde con una tira de acetato o papel de hornear. Ponemos a fundir el chocolate al baño maría o en el microondas a intervalos de 30 segundos y removiendo entre cada uno de ellos. Añadimos una cucharada de jarabe de arce o media de miel. Removemos y añadimos las uvas pasas. Removemos de nuevo y añadimos las galletas troceándolas con la mano. Removemos y vertemos la mezcla sobre el molde y repartimos en una capa que hará de base y sujetará al resto de la tarta. Alisamos lo máximo posible y reservamos en la nevera.
- 2 Para hacer la tarta:** Mientras enfría ponemos a calentar la mitad de la leche a fuego medio. Cuando rompa a hervir añadimos el chocolate troceado y removemos. Si utilizáis gelatina de sabores la añadimos ahora en caliente y removemos. Si utilizáis neutra, en hojas o agar agar la añadiremos con la otra mitad de leche fría que hemos separado. Removemos y retiramos. Vertemos en el bol donde hemos fundido el chocolate para que pierda temperatura. Dejamos un par de minutos y devolvemos al cazo. Retiramos el molde de la nevera y vertemos la mezcla sobre una cuchara. Agitamos para quitarle parte del aire y dejamos enfriar en la nevera. Enfriaremos un mínimo de 3 ó 4 horas. Yo lo haré toda la noche...
- 3 Para hacer el baño de chocolate:** Una vez fría la tarta, retiramos de la nevera y ponemos la nata a calentar y añadimos el chocolate. Removemos para ayudar a que se funda, retiramos del fuego y añadimos una cucharada de mantequilla a temperatura ambiente. Removemos enérgicamente hasta que se mezcle bien. Hacemos unas rayas sobre la tarta y vertemos el chocolate sobre ella. Repartimos rápidamente con movimientos vibratorios para conseguir una capa uniforme por toda la tarta. Dejamos enfriar.
- 4 Para hacer la decoración de la tarta** utilizaremos de hornear, 125 g de chocolate blanco, 12 guindas rojas y unos moldes para cortar los adornos. Fundimos el chocolate al baño maría o en el microondas a intervalos de 20 segundos, removiendo entre cada intervalo. Vertemos sobre el papel encerado y repartimos con una espátula plana. Vibramos el papel para que quede una superficie uniforme y dejaremos enfriar en la nevera unos 12 ó 15 minutos hasta que desaparezca prácticamente todo el brillo. Estará semiduro y podremos cortar, sin que se rompa el chocolate. Haremos tres rectángulos de diferentes tamaños y cortaremos unos corazones. Haremos 8 ó 9 pequeños y 3 ó 4 grandes. Hacemos unos dibujos sobre los rectángulos y clavamos unas guindas en los corazones grandes, para aportarles un toque de color. Metemos de nuevo en la nevera una media hora para que termine de solidificarse y endurecer.
- 5** Mientras tanto desmoldamos la tarta y quitamos la base del molde. Marcamos los bordes como si fuésemos a dividir la tarta en 4 partes y cada parte la marcamos también a la mitad consiguiendo ocho divisiones. Para cortar mejor la tarta mojaremos el cuchillo en un vaso con agua caliente, lo secaremos y cortaremos entre cada marca. Procuraremos hacer un corte lo más perpendicular posible a la tarta. Mojamos de nuevo el cuchillo en el agua caliente, secamos y continuamos cortando.
- 6** Levantamos la tarta con unas espátulas, quitamos el papel de la base y colocamos la tarta sobre la fuente de servir. Soltamos las decoraciones de chocolate blanco rompiendo por el corte. Colocamos en un lado los corazones grandes y al otro los rectángulos tumbados. Repartimos los corazones pequeños frente a cada lado de la tarta y finalizamos con unas guindas entre ellos.