

Tarta de naranja y chocolate

Ingredientes :

- 4 huevos
- 160 g mantequilla
- 250 g azúcar
- Ralladura 2 naranjas
- 200 g almendra molida
- 100 g harina
- 16 g de levadura en polvo
- Papel de hornear, molde de 20-21 cm
- **Para el sirope:**
- 100 ml de zumo de 2 naranjas
- 100 g azúcar
- **Para la ganache de naranja:**
- 150 g nata líquida para montar (crema de leche)
- 150 g chocolate negro fondant
- 1 cucharada de sirope de naranja o de licor de naranja



1 Ponemos a **precalentar el horno a 160°C = 320° F**. Batimos los huevos, untamos el molde con mantequilla y espolvoreamos harina. Colocamos papel de hornear en la base. Ponemos en un bol la mantequilla a temperatura ambiente junto con el azúcar y batimos hasta que queden bien mezclados. Añadimos la mitad de la almendra molida, la ralladura de naranja y a partir de ahora mezclamos con una espátula. Echamos el huevo batido poco a poco, mezclando hasta que quede una crema uniforme, añadimos el resto de la almendra molida, la harina y la levadura (mezcladas anteriormente y pasadas por un colador) y mezclamos bien. Vertemos en el molde y **horneamos a 160° C unos 45-50 minutos**. Pasados 45 minutos pinchamos y si sale el pincho limpio retiramos, de lo contrario le damos 5 minutos más. Retiramos del horno y hacemos el sirope de naranja.

2 **Para hacer el sirope** ponemos a calentar a fuego medio el zumo de naranja y el azúcar, mezclamos bien y dejamos que hierva dos minutos. Desmoldamos el bizcocho, le damos la vuelta y lo colocamos con la parte lisa hacia arriba en la fuente en que vamos a servir. Ahora vertemos el sirope caliente poco a poco sobre el bizcocho. Al enfriar va quedando más espeso y se filtra peor, por ello es importante que todo sea en caliente. Mojaremos más la parte exterior de la tarta y dejaremos poco más de una cucharada para preparar la ganache de naranja y chocolate.

3 **Para hacer la ganache de naranja** ponemos a calentar a fuego medio el cazo con el resto del sirope, añadimos la nata líquida y el chocolate troceado, removemos para que se disuelva bien. Dejamos templar unos minutos mientras colocamos unas tiras de papel de hornear en la base del bizcocho para no manchar la fuente y vertemos la ganache por encima de la tarta, la repartimos por el centro y dejamos que vaya cayendo por los laterales. Nos ayudaremos si fuese necesario con una espátula. Reservamos en la nevera un mínimo de 2 ó 3 horas. Al cabo de unos 30 minutos es conveniente retirar el papel de horno con cuidado.

4 Es el momento **de hacer la decoración de la tarta**: Para ello **ponemos a fundir unos 100 g de chocolate fondant negro** al baño maría o en el microondas a intervalos de 30 segundos removiendo entre ellos. Con minuto y medio para esta cantidad sería suficiente. Dejamos templar un poco y sobre una bandeja plana con una lámina de papel de hornear, extendemos tres láminas de acetato de unos 30 cm de longitud. Suele venir en rollos de unos 12 cm de ancho. Repartimos una capa espesa de chocolate en forma de flecha, con una parte más ancha que la otra. Agarramos el acetato por la parte que tiene más chocolate para que no se mueva y con ayuda de una espátula plana con dibujos estriados, extendemos el chocolate desde la parte más ancha de chocolate a la que tiene menos, en línea recta. Hacemos lo mismo con las demás tiras. **Dejamos enfriar 5 minutos en la nevera**, retiramos y **doblamos cada una de las tiras sobre sí mismas**, chocolate con chocolate, las alineamos y presionamos sobre el lado en que se unen durante unos segundos. Se fundirá el chocolate y ambas partes se unirán. Quedarán con forma de pétalos. Dejamos reposar de nuevo en la nevera hasta que vayamos a servir la tarta, para que endurezcan del todo.

5 En el momento de servir la tarta de naranja y chocolate, quitamos el acetato con cuidado y distribuimos los pétalos de chocolate sobre ella. Repartiremos por los bordes las tiras que inevitablemente se van a romper y servimos. Podemos añadir un toque de color con unas guindas, grosellas, fresas...