

Tarta de galleta y café

- postre tradicional sin horno -



Ingredientes

- 500 ml de leche a temperatura ambiente
- 100 g de azúcar
- 3 yemas de huevo
- 50 g de harina fina de maíz "Maizena"
- 12 g de café soluble
- Esencia de vainilla (opcional)
- 54 galletas tostadas rectangulares
- 20 g de azúcar
- 200 ml de café o descaf (4 g café soluble)
- 120 g chocolate de cobertura al 50% cacao
- 100 ml nata líquida 35% MG (crema de leche)
- 100 g de azúcar para el merengue
- Molde cuadrado o rectangular 16x20 cms
- Papel de hornear o film plástico

Dedicación:	15 minutos
	+ 3 - 4 horas de enfriado
Cocción:	10 minutos
Cantidad :	4 - 8 personas



1 Hacemos el café, le echamos azúcar y lo vertemos en el recipiente donde mojaremos las galletas. Separamos las yemas de las claras y batimos las yemas.

2 **Crema de Café:** Ponemos a fuego medio la mitad de la leche, mitad del azúcar y el café soluble, mezclamos hasta que se disuelva. Mientras en un bol mezclamos el resto del azúcar y la Maizena con unas varillas, añadimos las yemas batidas, la otra mitad de la leche y mezclamos bien. Cuando hierva la leche, apagamos el fuego y vamos incorporando esta mezcla. Removemos continuamente hasta que comience a espesar, retiramos y dejamos templar 5 minutos. Podemos aromatizar con ralladura de limón o unas gotas de esencia de vainilla. Debemos tener en cuenta que al enfriar la crema puede llegar a cuajar y quedar algo más dura. Por eso utilizamos la crema cuando todavía está caliente. Mientras se temple la crema forramos el molde con papel de horno o film plástico, para desmoldarla mejor.

3 **Montaje de la tarta:** Comenzamos mojando ligeramente las galletas en el café, colocando la primera capa de galletas, luego cubrimos una capa con crema de café, capa de galletas y capa de crema, hasta hacer 5 capas de crema de chocolate y 6 capas de galletas quedando la última capa de galletas sin cubrir de crema. Tapamos con film plástico y **dejamos que enfríe unas 3-4 horas en el frigorífico** antes de decorar.

4 Para cubrir la parte superior de la tarta primero preparamos un **merengue italiano**: Para ello hacemos un almíbar en punto de bola o punto de hebra (calentamos 100 g de azúcar con 2 cdas de agua y hervimos unos dos minutos, hasta que comience a espesar). Retiramos y dejamos templar. Batimos en un bol las claras añadiendo el almíbar en forma de hilo mientras todavía está caliente, sin parar de batir. Con esto logramos que se mantengan firmes más tiempo. Ponemos la mezcla en una manga pastelera, o en una bolsa a la que cortamos una punta.

5 Preparamos la **ganache de chocolate**: para ello calentamos la nata en un cazo a fuego medio, añadimos el chocolate, apagamos el fuego, y removemos hasta que queden fundidos. Cuando estén fundidos dejamos templar unos minutos.

6 Mientras quitamos la tarta del frigorífico, la sacamos del molde con cuidado, soltamos del papel y pasamos la tarta a una fuente donde la vamos a servir. Cortamos los bordes para hacerla más bonita. **Hacemos montoncitos con el merengue** sobre la superficie. **Vertemos el chocolate** con cuidado por encima, dejamos escurrir. Decoramos con unos merenguitos tostados y... a disfrutar!!!!