

Tarta Chiffón de chocolate con Chantilly



Para la base de galletas

- 50 grs. de galletas María o digestive bien trituradas
- 30 grs. de mantequilla derretida

Preparación

1. Ponemos las galletas con la mantequilla en un cazo a fuego medio
2. Vamos removiendo y apretando con la cuchara para que se integre bien
3. Lo vertimos en el fondo de la tartera y apretamos bien a la base con un vaso (si queremos, podemos poner un disco de esos dorados de tartas del mismo tamaño para que sea más fácil quitar la tarta de la base del molde)
4. Llevamos al frigorífico para que enfríe

Luego lo que hacemos es forrar el molde con acetato por los costados para que sea más fácil desmoldar y a la vez nos quede más prolija la terminación.

Para la tarta chiffón de chocolate

- 1/2 taza de agua fría (125 ml)
- 1 cucharada de gelatina neutra en polvo (10 grs)
- 4 yemas
- 1/2 taza de azúcar (100 grs)
- 1/4 cucharadita de sal
- 1/4 taza de chocolate rallado o gotas de chocolate (50 grs)
- 1/2 taza de agua caliente (125 ml)
- 4 claras
- 1/2 taza de azúcar (100 grs)
- 1 cucharadita de vainilla

Preparación

1. Remojamos la gelatina en el agua fría. Reservamos
2. Calentar a baño María: las yemas, 1/2 taza de azúcar, la sal, el chocolate, el agua caliente
3. Removemos constantemente hasta que espese
4. Retiramos del fuego y añadimos la gelatina
5. Removemos bien y dejamos que enfríe un poco antes de llevar a la nevera
6. Llevamos al frigorífico vigilando que no cuaje del todo
7. Cuando vemos que está empezando a cuajar, lo retiramos y hacemos el merengue de la siguiente forma
8. Batimos las 4 claras a punto nieve
9. Añadimos poco a poco (en forma de lluvia) el azúcar sin dejar de batir
10. Añadimos la vainilla y batimos hasta que quede una consistencia que forme picos. Reservamos
11. Batimos con varillas eléctricas la mezcla de chocolate hasta que nos quede espumosa
12. Vamos añadiendo el merengue a la mezcla de chocolate con movimientos suaves y envolventes
13. Cuando esté todo muy bien incorporado lo volcamos en el molde
14. Llevamos al frigorífico o congelador hasta que cuaje

* Yo la puse en el congelador para que al quitarle el acetato se quede perfecta. Si la dejamos cuajar en el frigorífico queda bien pero al quitarle el acetato puede que los bordes queden con algún pico. Como prefieran.

Para la crema chantilly

La crema chantilly es una fórmula creada por François Vatel en el Siglo XVII y es nata montada muy dulce y aromatizada con vainilla.

La receta tradicional lleva 1 litro de nata, 200 grs. de azúcar glas y 1 vaina de vainilla.

Yo para esta receta la endulcé bastante más pero va en los gustos de cada uno. Yo hice mucha cantidad porque iba a necesitar para otra receta.

- 500 ml. de nata con porcentaje de grasa superior a 35%
- 200 grs. azúcar glas
- 1 cucharada de vainilla

Preparación

1. Batimos la nata. Al principio despacio unos 6/7 minutos
2. Vamos añadiendo poco a poco el azúcar y seguimos batiendo despacio
3. Subimos la velocidad
4. Añadimos la vainilla
5. Cuando vemos que hace dibujos en el bol, es decir, que va dejando el surco, retiramos y llevamos al frigorífico
6. Cuando llegue la hora de decorar la tarta, ponemos la nata en manga pastelera con la boquilla que queramos y decoramos