

CHEESECAKE DE CHOCOLATE NEGRO CON GLASEADO

Ingredientes (Molde 23 cm.)

250 gramos de galletas
2 c/s de azúcar
75 gramos de mantequilla derretida
170 gramos de chocolate negro de cobertura
680 gramos de queso crema
225 gramos de azúcar
3 huevos
120 gramos de nata fresca
3 c/s de harina
2 c/c de extracto o pasta de vainilla
1 pizca aceite o espray para pincelar el molde

Glaseado espejo:

100 ml de nata líquida
150 gramos de azúcar
120 ml de agua
50 gramos de cacao en polvo
5 gramos de gelatina



Elaboración:

Picar las galletas, en el caso de no disponer de picadora, un método fácil y efectivo consiste en meter las galletas en una bolsa con cierre zip y pasar un rodillo hasta que estén finamente picadas. En un bol mezclar las galletas, la mantequilla y las dos cucharadas de azúcar hasta formar una masa compacta, pero quebradiza al tacto.

Recortar un círculo de papel de horno del tamaño de la base del molde. Pincelar la base con aceite o bien con spray desmoldante y colocamos encima el papel que hemos recortado. Colocar la base de galleta presionando bien con una cuchara para que quede uniforme. Reservar en la nevera.

Calentar el horno a 170° C. Derretir el chocolate al baño María o bien en el microondas y reservar.

A continuación batir el queso crema y el azúcar hasta que esté suave y cremoso. Añadir de uno en uno los huevos, y a velocidad baja incorporar el chocolate hasta que justo esté mezclado. Por último, mezclar la nata fresca, la vainilla y la harina tamizada. Es importante batir solamente hasta que justo esté incorporado con el fin de evitar que la tarta pueda agrietarse en el horno.

Con ayuda de una espátula, verter la mezcla en el molde y alisar. Cocer 55 minutos sin abrir la puerta del horno en ningún momento. Pasados los 55 minutos, apagar el horno y dejar enfriar la tarta dentro del horno sin abrir la puerta durante 1 hora. Pasado este tiempo, colocar el molde sobre una rejilla y rápidamente pasar un cuchillo por todo el borde, pero no desmoldar todavía. Dejar enfriar totalmente a temperatura ambiente y por último refrigerar la tarta un mínimo de 6 horas.



Atelier de Cocina

Glaseado espejo

Hidratar la gelatina en agua fría. Calentar la nata en un cazo junto con el agua y el azúcar mezclando con unas varillas y dejar que hierva 3 minutos. Añadir el cacao tamizado, mezclar y dejar cocer hasta que alcance 103° C. Si no dispones de un termómetro de cocina, una forma de saber que está listo es introduciendo una cuchara y, viendo si al darle la vuelta, el chocolate apenas gotea y recubre la cuchara prácticamente entera.

En este punto retirar del fuego y, cuando la preparación alcance los 60° C, añadir la gelatina bien escurrida. Mezclar bien con unas varillas hasta que la gelatina se haya incorporado totalmente. Quitar las burbujas de aire batiendo con la batidora tocando el fondo del cazo. Dejar enfriar tapando el cazo con papel film tocando la superficie del glaseado hasta alcanzar una temperatura de 30° C.

Montaje de la tarta

Desmoldar y colocar encima de una rejilla. Verter el glaseado con una jarrita en el centro de la tarta y dejar que la cubra toda. Con mucho cuidado, levantar la tarta de la rejilla con dos espátulas cruzadas y colocar en el plato de servir.