

## TARTA DE CERVEZA NEGRA

### INGREDIENTES:

250 ml de cerveza Guinness o Mahou o cualquier cerveza negra

250 gr. de mantequilla

75 gr. de cacao en polvo

400 gr. de azúcar

250 gr. de harina

1 cucharadita de azúcar avainillado o esencia de vainilla

2 y 1/2 cucharaditas de bicarbonato o levadura química

140 ml. de nata líquida 35% MG

2 huevos

### Para el frosting:

300 gr. de queso de untar

150 grs. de azúcar glass

360 ml. de nata líquida 35% MG (para montar)



## **MODO DE HACERLO:**

Calentar la cerveza en un cazo a fuego medio sin que llegue a hervir, cuando esté bien caliente añadir la mantequilla y remover hasta que se disuelva. Apartar y reservar.

Mezclar en un perol grande los ingredientes secos: cacao, azúcar, harina, azúcar vainillado y el bicarbonato o levadura química. Mezclar todo bien con varillas.

En otro perol ponemos 140 ml. de nata líquida y los dos huevos. Batir hasta obtener una crema homogénea. Agregar la cerveza con la mantequilla y mezclar todo.

Verter el bol líquido sobre los ingredientes secos y mezclar todo bien hasta que no queden grumos.

Engrasar con mantequilla un molde desmontable y cubrir con una fina capa de harina.

Verter la mezcla y meter al horno a 180° durante 50 minutos. Retirar y dejar enfriar.

### **Para el frosting:**

Mezclar bien el queso y el azúcar glass hasta que quede una crema homogénea. Montar la nata.

Incorporar la nata al queso e integrar con movimientos suaves y envolventes.

## **MONTAJE:**

Cubrir la tarta (fría) con ayuda de una cuchara o lengua, dejando la superficie lo más lisa posible y dejando que caiga un poco por los lados.