

## TARTA DE CHOCOLATE BLANCO Y CREMA DE ORUJO

### **Ingredientes:**

Para el bizcocho:

2 huevos L

60 grs. de azúcar

40 grs. de harina floja

20 grs. de cacao en polvo

Para el relleno:

6 hojas de gelatina (12 gr.)

2 huevos grandes (L), separadas las claras de las yemas

400 gr. de nata con 35% m.g.

150 gr. de chocolate blanco

10 gr. de café soluble

20 gr. de azúcar glas

50 gr. de crema de orujo

Para la gelatina de café:

3 hojas de gelatina (6 gr.)

250 gr. de agua

3 cucharadas de azúcar

2 cucharadas de café soluble



## **MODO DE ELABORACIÓN:**

### **1.- Bizcocho:**

*Precalentamos el horno a 180°. Hacer bizcocho genovés.*

### **2.- Relleno:**

Ponemos las hojas de gelatina a hidratar en un bol con agua fría (tiene que cubrir las). Reservamos.

*Montar las claras a punto de nieve. Reservar.*

*Montar 300 grs. de nata, mezclar con las claras a punto de nieve.*

En un bol al baño maría derretir el chocolate, incorporar los 100 gr. de nata restantes. Mezclar. Añadir las hojas de gelatina bien escurridas y mezclar. Agregar las yemas, el café soluble, el azúcar glas y la crema de orujo. Mezclar.

Seguir moviendo hasta que se enfríe la crema.

Verter poco a poco esta crema en el bol junto con la nata y las claras montadas y con la espátula, mediante movimientos envolventes, mezclarlo todo.

Una vez estén integrados todos los ingredientes, verter en el molde, sobre el bizcocho. Reservar en el frigorífico durante *un mínimo de 4 horas*.

### **3.- Gelatina de café:**

Poner las hojas de gelatina en un bol y cubrir con agua fría para que se hidraten. Reservar.

En un cazo poner el agua, el azúcar y el café. Remover. Cuando esté caliente, añadir las hojas de gelatina bien escurridas y mezclar.

Deja que enfríe sin que llegue a cuajar (tarda mucho en cuajar, no os preocupéis si está totalmente líquida cuando ya ha enfriado)

Verter sobre el relleno poniendo una cuchara boca abajo entre la gelatina y la tarta para que no se rompa la crema. Reservar en el frigorífico durante *4 horas, como mínimo* (mejor si la dejamos reposar de un día para otro).

Transcurrido este tiempo, retirar la tarta del frigorífico, desmoldar.