NUESTRAS RECETAS

TARTA DE CHOCOLATE BLANCO Y CREMA DE ORUJO PANIZO (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

Para el bizcocho:

- 60 gramos de azúcar.
- 20 gramos de cacao puro en polvo.
- 40 gramos de harina de repostería.
- 2 huevos grandes (L).

Para el relleno:

- 50 gr. de Crema de Orujo Panizo.
- 2 huevos grandes (L), separadas las claras de las yemas.
- 150 gr. de chocolate blanco.
- 10 gr. de café soluble.
- 6 hojas de gelatina (12 gr.).
- 20 gr. de azúcar glas.
- 400 gr. de nata con 35% m.g.

Para la gelatina de café:

- 2 cucharadas de café soluble.
- 3 hojas de gelatina (6 gramos).
- 3 cucharadas de azúcar.
- 250 gramos de agua.

PREPARACIÓN:

Bizcocho:

- Empezamos precalentando el horno a 180º. Luego engrasamos usando un poco de mantequilla y la base de un molde desmoldable de 24 cm. de diámetro y reservamos.
- Seguimos poniendo la mariposa en las cuchillas y después echamos el azúcar y los huevos en la Thermomix. La programamos 3 minutos, a una velocidad de 3 y a una temperatura de 37º. Después, programamos otros 3 minutos a la misma velocidad y sin programar temperatura.
- Colocamos el cacao y la harina por alrededor de la mariposa y mezclamos durante aproximadamente 6 segundos, poniendo una velocidad de 4.

- Separamos la mariposa de las cuchillas y acabamos de mezclarlo todo con una espátula.
- Echamos la mezcla en el molde reservado y depués la horneamos durante 10 minutos, a una temperatura de 180º.
- Lo sacamos del horno y lo dejamos que se enfríe, sin desmoldarlo.
- Por último lavamos y secamos muy bien la mariposa, el vaso y la tapa de la Thermomix.

Relleno:

- En primer preparamos las hojas de gelatina en un bol con agua fría para que se hidraten (hay que cubrirlas). Reservamos.
- Ponemos la mariposa en las cuchillas, echamos las claras y programamos 3 minutos, con una velocidad de 4. Echamos las claras montadas en un bol de un buen tamaño y reservamos.
- Todavía con la mariposa colocada en las cuchillas y sin lavar el vaso, montamos la nata: echamos 300 gramos de nata (fría) en el vaso) y reservamos los otros 100 gramos. Luego programamos la velocidad en 3½ (no programamos el tiempo hasta que veamos la nata esta bien montada). Después separamos la mariposa de las cuchillas y echamos en el bol junto al lado de las claras. Reservamos.
- No lavamos el baso todavía, vertemos en chocolate en trozos y programamos un tiempo de 5 segundos, a velocidad 7. Luego quitamos los restos que hayan quedado en la tapa en las paredes del vaso tirándolas hacia las cuchillas.
- Ponemos los 100 gramos de nata que queden sin montar y programamos el tiempo en 2 minutos, la temperatura en 90º y la velocidad de 2.
- Echamos las hojas de gelatina escurriéndolas bien primero y mezclamos durante un tiempo de 10 segundos, a una velocidad de 4.
- Añadimos las yemas, la Crema de Orujo Panizo, el azúcar glas y el café soluble. Luego programamos a una velocidad de 4 y a 1 minuto de tiempo.
- Vamos vertiendo de poco en poco esta crema en el bol junto con las claras montadas y la nata y con la espátula lo mezclamos todo haciendo movimientos envolventes.
- Finalmente, una vez que están puestos todos los ingredientes, lo echamos en el molde, sobre el bizcocho. Lo dejamos en el frigorífico durante 4 horas.

Gelatina de café:

- Primero echamos las hojas de gelatina en un bol y las hidratamos cubriéndolas con agua fría. Reservamos
- Echamos el azúcar, el café y el agua en la Thermomix. Programamos 3 minutos, a una velocidad de 1 y a una temperatura de 100º.
- Colocamos las hojas de gelatina (primero escurrimos bien estas) y mezclamos a una velocidad de 3 y a un tiempo de 10 segundos.
- Dejamos enfriando sin que llegue a cuajar (suele tardar mucho a si que no os preocupéis si esta líquida cuando ya ha enfriado).
- Ponemos sobre el relleno colocando una cuchara boca abajo entre la gelatina y la tarta para que la crema no se rompa.
- La dejamos en el frigorífico durante alrededor de 4 horas (si podemos la dejamos de un día para otro).
- Una vez pasado este tiempo, retiramos la tarta, la desamoldamos, la cortamos y finalmente la servimos.

Fuente: Mis Thermo Recetas