



Tarta de Pascua con chocolate

12 raciones



Nivel medio

● hasta 75 Min.



Instrucciones:

Para la base:

1 vaina de Vainilla de Madagascar Dr.Oetker
80 g mantequilla
125 g azúcar glas
1 huevo
200 g harina

Para la cuajada de frambuesa:

375 g frambuesas congeladas
75 g azúcar
0,5 cucharaditas de Aroma Natural de Limón de Sicilia
30 ml agua
3 yemas de huevo
30 g almidón de maíz
3 cdas de agua
60 g mantequilla

Para el ganache de chocolate:

220 g Chocolate negro para cobertura
180 g nata para montar
50 g mantequilla
0,25 cucharaditas de sal

Para la decoración:

100 g huevitos de chocolate de colores

Utensilios:

Báscula
Molde redondo de 26cm Ø
tabla de madera
batidora eléctrica con varillas metálicas
Cuencos
Film plástico
Papel Vegetal
Rodillo
Colador
Espátula
Garbanzo seco

Preparación:

- 1 Corta la vaina de vainilla por la mitad y raspa la pulpa. Por otro lado, en otro recipiente, vierte la mantequilla, el azúcar glas y la pulpa de la vainilla y mézclalo con la espátula. Añade el huevo, la harina y amasar hasta obtener una mezcla homogénea. Envuélvelo en papel film y déjalo enfriar una hora en la nevera.
- 2 Mientras la masa para la base se enfría en la nevera, vamos a preparar la cuajada de frambuesa. Mezcla en un recipiente alto las frambuesas congeladas, el azúcar, el aroma natural de limón de Sicilia y el agua y deja que las frambuesas se vayan descongelando.
- 3 Cuando haya pasado 1 hora, retira la masa de la nevera. Espolvorea un poco de harina sobre la mesa de trabajo y con la ayuda del rodillo estira la masa de modo que quede de unos 3 mm de grosor intentando que quede una forma redonda para poder cubrir el molde de 26 cm Ø. Engrasa el molde con un poco de mantequilla y coloca con cuidado la masa de modo que cubra totalmente el molde. Presiona suavemente con los dedos en las esquinas y retira, con la ayuda de un cuchillo, los excesos que sobresalgan del molde. Con la ayuda de un tenedor, haz diversos pinchazos sobre la masa para evitar que se hinche al hornearla. Déjalo reposar de nuevo en la nevera durante 15 minutos.





Consejo/ TIP:

Para aprovechar los restos de la masa que hemos retirado como excesos del molde, haz pequeñas bolitas, cháfalas y colócalas sobre el papel vegetal, creando pequeñas cookies, para hornearlas a la vez que la base y tener unas galletitas deliciosas.

- 4 Precalienta el horno a 180º en la posición encima y debajo. Retira la base de la tarta de la nevera y cúbrela con papel vegetal por encima, y vierte los garbanzos secos por encima para que el peso de estos evite que la masa crezca durante el horneado. Hornea la base de la tarta en la posición media del horno durante 15 minutos aproximadamente.
- 5 Retira el papel vegetal y los garbanzos y vuelve a hornear durante 15 minutos para que se dore por encima. Retira la base de la tarta del horno y déjala enfriar. Una vez fría, retírala del molde y colócala sobre la bandeja en la que serviremos la tarta.
- 6 Tritura las frambuesas con una batidora manual. Para retirar las semillas, vierte la mezcla sobre un colador y presiona con la ayuda de una cuchara para separar las pepitas del puré. Vierte el puré de frambuesas en un cazo y caliéntalo a fuego medio. Añade la vaina de vainilla.
- 7 En otro bol, bate las yemas de huevo, el almidón y las 3 cucharadas de agua hasta que quede una mezcla suave. Añade al cazo en el que se está cocinando el puré de frambuesas la mezcla de las yemas de huevo. Cocina a fuego medio hasta que hierva. Deja la mezcla hervir durante 1 minuto. Remueve el cazo del fuego y retire la vaina de vainilla. Añade la mantequilla y mezcla con la ayuda de una espátula. Cuando consigas una mezcla homogénea, vierte la cuajada de frambuesas sobre la base de la tarta y repártela por toda la base. Deja que se enfríe 10 minutos a temperatura ambiente y colócalo 20 minutos más en la nevera.
- 8 Para la ganache de chocolate, calienta la cobertura de chocolate al baño maría hasta que se derrita. Calienta la nata en un cuenco a temperatura media y añade la cobertura. Añade la mantequilla a cucharadas. Mezcla el ganache con una batidora de mano hasta que se forme una mezcla suave y brillante. Viértelo sobre la cuajada de frambuesa.
- 9 Para la decoración, coloca los huevos de chocolate y de colores por encima del ganache de chocolate y presiona suavemente para que queden insertados. Deja enfriar la tarta durante 20 minutos a temperatura ambiente.





Consejo/Tip:

La tarta se puede mantener en la nevera durante 2 días antes de servirla. Puede cambiar las frambuesas por cualquier otra baya congelada (arándanos, moras, fresas)

