

TARTA PIONONO

TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE Y ALMENDRAS

Ingredientes:

250gr. De chocolate,
200gr. De chocolate Nestle postres
50 gr. De chocolate 70% de cacao,
100gr. De almendra molida (se puede sustituir por harina)
100 gr. De azúcar
100 gr. De agua
4 huevos
2 cucharadas de Oporto (o cualquier licor dulce)
150 gr. De nata

ELABORACIÓN

Preparamos el molde (ojo; que no sea desmontable), lo untamos con aceite por todos los lados y colocamos en el fondo un papel de horno. Reservamos.

Hacemos un almíbar ligero: en un cazo ponemos el azúcar y luego el agua a fuego fuerte damos unas vueltas con la espátula de silicona de vez en cuando; cuando empiece a hervir bajamos el fuego y dejamos cocer unos 5 minutos, transcurrido el tiempo, lo pasamos a un recipiente de cristal para que se temple un poco.

Troceamos el chocolate y lo derretimos al baño maría: en una cacerola grande ponemos agua a fuego fuerte, dentro de otra cacerola con el chocolate sin ningún otro líquido, no mover hasta que esté derretido el chocolate.

Separamos las claras de las yemas, subimos a punto de nieve las claras, cuando las tengamos subidas añadimos la mitad del almíbar poco a poco en un hilillo; cuando esté todo el almíbar en las claras batimos enérgicamente durante unos minutos hasta que las claras estén esponjosas. Reservamos.

Batimos las yemas y añadimos la otra mitad del almíbar poco a poco en un hilillo batiendo con la batidora, tiene que estar esponjoso. Reservamos.

Colocamos en el horno una bandeja con agua para poner el molde con la tarta y a que se tiene que hacer al baño maría a 160°; calor arriba, abajo aire.

Una vez que tengamos el chocolate totalmente desecho vamos añadiendo los siguientes ingredientes por orden,

1° la almendra molida, movemos con una espátula envolviendo para que toda la almendra se integre con el chocolate, (se tiene que ver el chocolate no la almendra),

2° la nata y el oporto, volvemos a mezclar envolviendo hasta que vuelva a quedar del color del chocolate,

3° las yemas y volvemos a mezclar hasta que quede color chocolate.

4° por último, las claras: mezclamos hasta que quede color chocolate.

Lo metemos en el molde y lo colocamos al baño maría en el horno a 180°, unos 30 minutos.

Para saber si está bien cocinado tiene que tener unas grietas, entonces lo sacamos del horno y le damos la vuelta en un plato de servir y dejamos enfriar.

EMPLATAR

Colocamos la yema tostada por la parte superior, que quede bien extendida.

Encima de la crema de yemas añadimos una lluvia de azúcar moreno y quemamos con un quemador. Se pone nata alrededor de la tarta (la cual hemos montado) y unas almendras caramelizadas por toda la tarta.

Dejar enfriar de 3 a 4 horas en el frigorífico.