

# TARTA SAN BLAS 2018

## Receta de la tarta por el Chef Víctor Gutiérrez

### Para el bizcocho

150gr Azúcar  
7 huevos  
40gr Cacao  
70gr Harina  
8gr Levadura

#### *Procedimiento:*

En una batidora poner los huevos y el azúcar. Poner a velocidad media hasta que tenga consistencia.

Añadir la harina, el cacao y la levadura, previamente tamizada a la mezcla de los huevos.

Hacer este paso poco a poco, mezclar con una espátula de abajo hacia arriba.

Poner en una bandeja de horno, previamente forrada con papel de horno. Hornear 175 C° 15 minutos.



### Para el Relleno

150gr Yemas  
200gr Nata  
250gr Chocolate  
90gr de Claras

#### *Procedimiento:*

Calentar la nata hasta los 70 C°, cuando alcance esta temperatura añadir las yemas y el chocolate. Mezclar y cuando se enfríe.

Montar las claras a punto de nieve, juntar con la mezcla anterior y reservar en la nevera.

## **Mouse de Maracuya**

a)

250gr Maracuyá

250gr Agua

50gr Azúcar

10gr Gelatina

*Procedimiento:*

Poner en remojo la gelatina en agua fría.

En un recipiente calentar los demás ingredientes y cuando este templado 60Cº, añadir la gelatina, mezclar y reservar.

b)

250gr Nata

100gr Leche condensada

*Procedimiento:*

Montar la nata con la leche condensada y lo mezclamos con la preparación anterior.

Lo ponemos en moldes y dejamos en la nevera para que cuaje.

## **Para el brillo**

200gr Chocolate 70%

100gr Azúcar

200gr Agua

2 hojas de gelatina

*Procedimiento:*

Hacemos un almíbar con agua y azúcar y añadimos 2 láminas de gelatina.

## **Montaje de la tarta**

1. Emborrachar las dos planchas de bizcocho con el almíbar.
2. Rellenamos con el mouse de chocolate, tapamos con la otra plancha de bizcocho.
3. Cubrimos la tarta con el brillo de chocolate y disponemos el mouse de maracuyá.