

Receta Musa

RECETA TORTA SELVA NEGRA



Las tartas de chocolate a veces resultan un poco pesadas, por eso me gusta esta Selva Negra, que al llevar un relleno de mousse de chocolate y crema montada es mucho más ligera que otras. Esta receta de tarta Selva Negra, de chocolate y cerezas, es una delicia de láminas de bizcocho de chocolate, mousse de chocolate, crema montada y cerezas aromatizadas con licor.

El éxito de esta tarta es usar un chocolate negro de calidad, con alto contenido en cacao. Tiene trabajo, pero el resultado merece la pena.

Ingredientes, para 8-10 personas.

Para el bizcocho: 7 huevos, 200 gr. azúcar, 130 gr. harina de repostería, 45 gr. maizena (harina fina de maíz), 30 gr. cacao en polvo.

Para la mousse de chocolate: 70 gr. azúcar, 15 gr. agua, 1 huevo, 3 yemas de huevo, 240 gr. de nata para montar, 170 gr. chocolate negro.

Resto de ingredientes: 500 gr. nata para montar, 100 gr. azúcar glas, 200 gr. cerezas en almíbar, aguardiente de cerezas (kirsh) o ron blanco.

1º Elaboración del bizcocho

Escurre las cerezas de su almíbar, dejando un poco. Cubre con el licor, ya sea kirsh o ron, dejando que maceren un rato mientras preparas el resto.

Monta los huevos del bizcocho junto con el azúcar, con las varillas, hasta que doblen su volumen. Montan mejor si no están muy fríos. Cuando esté la mezcla muy espumosa, incorpora poco a poco, para que no se baje mucho, la mezcla de harina de trigo, maizena y cacao en polvo, pasados por un tamiz o colador.

Cuando la mezcla quede libre de grumos, extiende en capa fina, de un centímetro, en dos bandejas de horno cubiertas con papel engrasado o silpat de silicona. Hornea a 180º unos 15 minutos, o hasta que el bizcocho esté cocido. Saca del horno y desprende del papel, en caliente, una vez se pueda manipular. Reserva.

Usando un aro, por ejemplo un molde de bizcocho redondo desmontable, corta 2 ó 3 discos de bizcocho.

2º Elaboración de la mousse de chocolate

Para la mousse, prepara un almíbar espeso con el azúcar y el agua, calentando en un cazo unos minutos. Vierte en un bol, deja templar unos minutos y añade el huevo y las yemas. Bate enérgicamente con las varillas unos 10 minutos, o hasta que la mezcla blanquee y quede una crema espesa.

Añade el chocolate derretido al baño maría o en microondas a baja potencia, removiendo bien. Incorpora por último la nata montada, removiendo con suavidad para que no se baje la mousse. Reserva en frío.

3º Montaje final de la tarta

Monta con varillas o batidora la nata restante (500 gr.), con el azúcar glas. Reserva en frío. Dentro del molde, sin el fondo, coloca una de las capas de bizcocho. Moja con algo del licor de haber macerado las cerezas. Cubre con las cerezas escurridas.

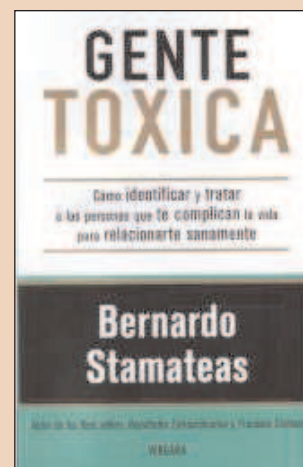
Vierte la mitad de la mousse de chocolate y la mitad de la nata montada. Cubre con otra lámina de bizcocho, moja con licor. Cubre con el resto de la mousse y la nata, tapa con el último disco, moja con licor.

Deja reposar dentro del molde en el frigorífico un par de horas, hasta que coja cuerpo el relleno. Desmolda con cuidado y decora a gusto.

Recomendados

Gente Tóxica

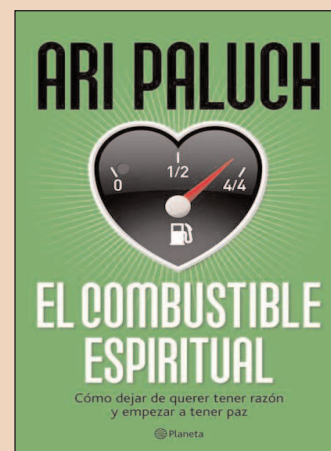
Autor: Bernardo Stamateas
Editorial: Vergara Editor S.A.
Clasificación: Autoayuda
Páginas: 192
Publicación: Mayo 2008 | Idioma: Español
Formato: Rústica



Este libro tiene como objetivo describir las distintas personalidades tóxicas más frecuentes con las cuales convivimos a diario en los diferentes medios en los que nos movemos (el ambiente laboral, la familia, las instituciones, los amigos) y lo que nos causan dichas toxicidades, es decir sus efectos y sus consecuencias. Nos brinda información para saber qué hacer y cómo hacer para ser libre de todas ellas y de todas estas personas que a diario tratan de enfermarnos la vida.

'El combustible espiritual'

Autor: Ari Paluch
Editorial: Planeta
Clasificación: Autoayuda
Páginas: 208
Publicación: Marzo 2008 | Idioma: Español
Formato: Rústica



En una época en la que el vértigo y la ansiedad devoran los días, el popular periodista radial Ari Paluch comparte ahora con un público lector un camino de sabiduría aplicada a la vida cotidiana. A partir de una situación límite de su experiencia personal, nos cuenta cómo descubrió el saber de distintas vertientes del pensamiento y de la espiritualidad y cómo llegó a ponerlo en práctica. A ese saber y a esa práctica los llama 'El combustible espiritual', con el que se nutre y encara cada día.

En los capítulos con títulos tan sugerentes como 'Cuidado con lo que te propongas, porque lo puedes alcanzar', 'El ego', 'Espiritualidad y religión', 'Misión en la vida', 'La vida es un frontón', 'Un pacto con Dios', 'El clic', 'Volver a Dios', 'Perdón parece ser la palabra más difícil' y 'Sería una pena no haber aprendido', nos transmite la pasión por evolucionar y nos propone el desafío del aprendizaje, de la superación, en cosas tan concretas como dejar de querer tener razón y empezar a tener paz.

Rebosante de convicción y entusiasmo y de historias fascinantes de vida, El combustible espiritual nos convoca para que tomemos conciencia de que la llave está en nosotros, para estar en paz y alcanzar la plenitud.