

TARTA NUMERO

TARTA NUMERO

<http://midulcepecado.com>









El 16 de mayo es un día muy especial. Hace dos añitos, en el 2018, nació mi hija Valeria. Y como todo lo especial hay que celebrarlo y en todas las celebraciones siempre cae algo de dulce, la repostera de casa, «mami'' (como ella dice muchas veces), le hizo una tarta numero personalizada con mucho cariño para celebrar en familia.

Yo no se si esto de la afición al dulce va en los genes, pero es llamativo que Valeria, ahora que está en la fase de empezar a hablar , soltando palabritas por aquí y por allá, unas de las primeras que se ha aprendido y tiene gravadas a fuego en la memoria son «galleta'' y «tarta''. Curioso ¿verdad? Procuro no darle mas de la cuenta, no es bueno abusar del azúcar, pero de vez en cuando si que le doy un poquito de bizcocho para merendar, alguna galletita, gofre, tarta... y la verdad que no pierde oportunidad. Se relame y disfruta cada bocado igual que su madre. E aquí un ejemplo aplicable al dicho «de tal

palo, tal astilla'',,,

Últimamente se han puesto muy de moda las tartas de número. Generalmente he visto que se suelen hacer con galleta, pasta sable, hojaldre o bizcocho y que uno de los rellenos que mas éxito tienen en este tipo de elaboraciones es el frosting de queso. Me picó el gusanillo y este año me dispuse a elaborar una de ellas. Opté por utilizar el bizcocho de chocolate (uno de los que tengo en la web) y me lancé con el relleno de frosting de queso Mascarpone.

Hice una visita unos días antes a la web de Amazon (tiene unos moldes chulisimos de silicona) así que encargué uno del número dos para que me llegara a tiempo y el día antes del cumple me puse manos a la obra. El molde ha sido un capricho personal , sino os apetece comprarlo siempre podéis hacer tres planchas de bizcocho y con una plantilla recortar la silueta del número que escogéis en cada una de ellas. Es una tarta que es muy, pero que muy fácil de hacer, así que os animo a intentarlo y que me contéis. Espero que os guste.

INGREDIENTES

Para el bizcocho:

- 6 huevos.
- 180 ml de aceite de girasol.
- 300 g de azúcar.
- 300 g de harina de trigo.
- 200 ml de leche.
- 350 g de cacao en polvo de hacer a la taza.
- 1 sobre y medio de levadura en polvo.
- Sal.

Para el relleno:

- 500 ml de nata para montar.
- 500 g de queso crema Mascarpone.
- 100 g de azúcar glass.

Para la decoración:

- Fresas.
- Barritas de chocolate.
- Fideos de chocolate.
- Galletitas diversas.

DE FORMA TRADICIONAL

Vamos a elaborar esta tarta de forma muy sencilla. En primer lugar haremos el bizcocho de chocolate en molde o en tres o cuatro planchas. Dejaremos que enfríe y montaremos el relleno de frosting y luego procederemos a darle forma y ornamentar.

ELABORACIÓN

Para el bizcocho:

1. Vamos a comenzar precalentando el horno a 180º con calor por arriba y por abajo.
2. Mientras el horno calienta prepararemos la mezcla del bizcocho. En un bol o cuenco grande introducimos los huevos y el azúcar y con una batidora vamos a batir un buen pedazo hasta blanquear bien la mezcla. Añadimos el aceite y la leche y seguimos batiendo para que se unifique bien todo.
3. Integramos la harina , la levadura y la sal y volvemos a batir hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Por último añadimos el cacao en polvo (yo utilizo chocolate de hacer a la taza, pero también podéis usar colacao) y batimos por ultima vez.
5. Ahora tenemos dos opciones. O lo hacemos en un molde o hacemos tres o cuatro planchas de bizcocho si vamos a utilizar una plantilla de número. Si lo hacemos en un molde lo engrasamos con un poquito de aceite , introducimos la mezcla y horneamos mínimo una hora, a partir de ahí pincharemos con un cuchillo

hasta que este nos salga limpio. En el momento en el que está listo lo sacamos, dejamos que enfríe y desmoldamos.

6. Si vamos a hacer la forma con plantillas (las podemos descargar de internet) introducimos masa en una manga pastelera con boquilla redonda y pequeña y vamos haciendo las planchas una a una sobre papel de horno en la bandeja. Con esta cantidad de bizcocho podemos hacer hasta cuatro capas probablemente. Horneamos cada una de ellas a 180° durante mínimo 15 minutos hasta que estén bien hechas. Una vez que las tenemos todas dejamos que enfríen.

Para el relleno:

1. Recomiendo introducir las varillas de la batidora con la que vayamos a hacer el relleno una hora antes en el congelador, de manera que al estar frías nos ayuden mas fácilmente a montar. Cogemos un bol grande y metemos en él toda la nata, el queso Mascarpone y el azúcar glass.
2. Batimos enérgicamente hasta que toda la mezcla esté bien montada. Tenemos que tener cuidado de no pasarnos de la raya porque sino se nos convertirá en mantequilla. Sabremos cuando el frosting de queso está listo si cogemos una cucharada de relleno y al darle la vuelta a la cuchara se mantiene intacto sin caer.

Montaje:

1. Ahora que tenemos el bizcocho frío y el relleno preparado vamos a comenzar a darle forma a la tarta. Si hemos hecho el bizcocho en molde, con un cuchillo de sierra lo dividiremos en tres capas iguales del mismo grosor. Si por el contrario hemos obtenido varias planchas de bizcocho vamos a recortar la silueta del numero en cada una de ellas con ayuda de la plantilla de papel. La posamos sobre cada plancha y vamos recortando poco a poco por la linea del contorno.
2. Ahora que tenemos todas las capas de bizcocho con su forma característica vamos a poner la primera sobre la base donde vayamos a servir la tarta. Este bizcocho no lo vamos a calar

porque es bastante jugoso. Rellenamos la manga pastelera con un poco de relleno y lo extendemos sobre la primera capa de bizcocho. Colocamos otra capa y volvemos a repetir la operación con cada una de ellas. Hemos de calcular un poco a ojo cada porción de relleno de manera que nos de para cubrir todas las capas y para rellenar lo laterales.

3. En el momento en que tenemos todas las capas de bizcocho con su relleno (en la última también cubrimos la superficie con un poco de frosting) vamos a utilizar el sobrante para cubrir los laterales y con un cuchillo o sable ir alisándolos de manera que queden rectos.

Ornamentación:

1. Una vez que tenemos la tarta definida podemos ornamentarla por la superficie con lo que mas nos apetezca. En mi caso utilicé unas pocas de fresas, barritas de kinder bueno, galletas oreo y de limón y fideos de chocolate. La decoración siempre va al gusto de cada uno y a veces de lo que tengamos a mano por casa. Espero que os haya sido útil la receta y que os lancéis con vuestra tarta número particular.

CON THERMOMIX

A la hora de elaborar esta tarta utilizaremos la thermomix para hacer la masa de bizcocho y para obtener el frosting de queso. A partir de ahí haremos el montaje como he descrito anteriormente en la manera tradicional.

Para el bizcocho:

1. En primer lugar precalentamos el horno a 180º con calor por arriba y por abajo.
2. Introducimos los huevos y el azúcar en la thermo y programamos 6 minutos a 37º en velocidad 5.
3. Agregamos el aceite de girasol y la leche y mezclamos 20 segundos en velocidad 4.

4. Añadimos el cacao, la harina, la levadura y la sal y mezclamos 1 minuto en velocidad 4.
5. Ahora tenemos dos opciones, elaborar el bizcocho en un molde numero o bien hacer varias planchas de bizcocho si vamos a darle forma con una plantilla de papel. Si optamos por usar un molde lo engrasamos un poco con aceite, agregamos toda la mezcla dentro y lo llevamos al horno una hora mínimo. Pincharemos a partir de ahí con un cuchillo hasta que éste nos salga limpio. Sacamos el bizcocho, dejamos que enfríe y lo desmoldamos.
6. Si optamos por realizar varias capas de bizcocho, cogemos una manga pastelera y boquilla redonda pequeña. La rellenamos de masa y vamos haciendo las planchas sobre papel de horno en la bandeja. Horneamos cada una sobre 15 minutos aproximadamente, hasta que veamos que el bizcocho está listo. Con esta cantidad de masa podremos obtener tres o cuatro capas. Una vez que las hemos horneado todas dejamos que enfríen y nos ponemos con el relleno de frosting de queso.

Para el relleno:

1. Introducimos en la thermomix toda la nata de montar, el queso Mascarpone y el azúcar glass. Si tenemos azúcar normal lo molemos unos minutos antes de hacer el relleno para que la thermomix no esta caliente. Colocamos la mariposa (recomiendo haberla metido previamente una hora antes en el congelador para que así nos ayude a montar mas facilmente).
2. Mezclamos a velocidad 3 y medio sin un tiempo definido. Debemos ir mirando cada poco como va la mezcla hasta que este bien montada. Es importante no pasarse de la raya porque sino se nos podría convertir en mantequilla. Sabremos cuando el frosting está listo si cogemos una cucharada y le damos la vuelta. Si el relleno se mantiene intacto y no cae ya está para utilizarlo.

Montaje:

1. Ahora que tenemos el bizcocho frío y el relleno preparado vamos a comenzar a darle forma a la tarta. Si hemos hecho el bizcocho

en molde, con un cuchillo de sierra lo dividiremos en tres capas iguales del mismo grosor. Si por el contrario hemos obtenido varias planchas de bizcocho vamos a recortar la silueta del número en cada una de ellas con ayuda de la plantilla de papel. La posamos sobre cada plancha y vamos recortando poco a poco por la línea del contorno.

2. Ahora que tenemos todas las capas de bizcocho con su forma característica vamos a poner la primera sobre la base donde vayamos a servir la tarta. Este bizcocho no lo vamos a calar porque es bastante jugoso. Rellenamos la manga pastelera con un poco de relleno y lo extendemos sobre la primera capa de bizcocho. Colocamos otra capa y volvemos a repetir la operación con cada una de ellas. Hemos de calcular un poco a ojo cada porción de relleno de manera que nos de para cubrir todas las capas y para rellenar lo laterales.
3. En el momento en que tenemos todas las capas de bizcocho con su relleno (en la última también cubrimos la superficie con un poco de frosting) vamos a utilizar el sobrante para cubrir los laterales y con un cuchillo o sable ir alisándolos de manera que queden rectos.

Ornamentación:

1. Una vez que tenemos la tarta definida podemos ornamentarla por la superficie con lo que más nos apetezca. En mi caso utilicé unas pocas de fresas, barritas de Kinder Bueno, galletas Oreo y de limón y fideos de chocolate. La decoración siempre va al gusto de cada uno y a veces de lo que tengamos a mano por casa. Espero que os haya gustado la receta y que os animeis a probar con vuestra propia tarta personalizada, ya sea de letra o de número.

Si os ha gustado la receta y os apetece, podéis seguirme en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>