

# TARTA BIZCOMOUSSE

## *TARTA BIZCOMOUSSE*



Hace ya un tiempillo que tenía ganas de subir esta receta, me había hablado muy bien una compañera de trabajo de la tarta. Ella la había visto en una revista de thermomix, la había probado y me recomendó que la hiciera, porque no me iba a arrepentir. Un día me lance y la verdad es que me gustó mucho, así que no pude dejar pasar la oportunidad de mostrársela. Le hice algún que otro retoque, la ornamenté a mi gusto y aquí la tenéis, espero que os animéis vosotros también a degustarla.

La tarta es muy sencilla, esta compuesta principalmente por una base de bizcocho brownie y una capa gorda de mousse de chocolate. El bizcocho brownie, para los que no lo conozcáis, se trata de un dulce que no lleva levadura, y donde los ingredientes principales son el chocolate y las nueces. La mousse, por otro lado, es una espuma donde se emplean las claras a punto de nieve para darle ese toque suave y

ligero que tanto nos encanta. La combinación de ambos, hacen de este un postre muy suave, nada empalagoso y con un sabor espectacular. Queda muy vistoso y es ideal para cualquier tipo de evento. Si os puede la curiosidad, venga, os animo a probarla, dejemos que el paladar se de un capricho de vez en cuando...



## ***INGREDIENTES***

**MOLDE DE 28 CM DE DIÁMETRO.**

Para el brownie:

- 6 huevos.
- 150 g de azúcar.
- 160 g de mantequilla.
- 120 g de chocolate negro.
- 200 g de harina de trigo.
- 120 g de nueces troceadas.
- Sal.

### Para la mousse:

- 8 yemas de huevo.
- 4 claras.
- 180 g de azúcar.
- 75 g de mantequilla.
- 340 g de chocolate negro.
- 4 hojas de gelatina.
- 375 ml de nata para montar.

### Para la decoración:

- Fideos de chocolate.
- Cerezas u otras frutas.

## **DE FORMA TRADICIONAL**

Esta tarta de bizcomousse esta formada por dos partes principales, un bizcocho brownie de base y una mousse de chocolate, el resto es todo ornamentación. Es un postre muy ligero, nada empalagoso, que se puede poner en cualquier comida, cena o merienda (mi cuñado hasta lo desayuna) y está de vicio. Si queréis ver lo sencillo que es elaborarlo podéis seguir leyendo...

## **ELABORACIÓN**

### Bizcocho brownie:

1. En primer lugar vamos a realizar la base de bizcocho. Para ello cogemos un bol e introducimos la mantequilla y el chocolate negro (de chocolatina corriente) en trozos. Lo llevamos al microondas y calentamos revolviendo cada poco hasta obtener una crema uniforme. Después lo reservamos.
2. En otro bol cascamos los huevos, agregamos el azúcar y con la ayuda de una batidora batimos hasta blanquear un poco la mezcla. Añadimos la crema de chocolate y seguimos batiendo un poco hasta unificarlo bien.
3. Agregamos la harina, una pizca de sal y las nueces y seguimos

batiendo hasta obtener una mezcla homogénea.

4. Cogemos un molde desmoldable (yo utilicé uno de 28 cm de diámetro), lo untamos de aceite o mantequilla y espolvoreamos un poco de harina por él para facilitar más tarde que el bizcocho salga bien. Introducimos la mezcla del brownie dentro y horneamos entre 15 a 20 minutos a 180°.
5. Una vez horneado dejamos que enfríe un poco para continuar con la mousse.

Nota: Si queremos que el bizcocho esté muy jugoso podemos calarlo por encima con un poco de almíbar, y si vemos que se abomba hacia arriba en el horneado lo nivelamos recortándolo con el cuchillo.

Mousse de chocolate:

1. Comenzamos colocando las hojas de gelatina dentro de una fuente con agua para que se vayan hidratando.
2. En un bol colocamos el chocolate negro partido en trozos junto con la mantequilla. Lo introducimos al microondas y vamos calentando y revolviendo constantemente hasta obtener una crema de chocolate. Una vez lista añadimos las yemas de huevo y las hojas de gelatina hidratadas (deben de estar blanditas) y batimos con batidora hasta que quede bien unificado todo. Dejamos que enfríe un poco la mezcla.
3. Mientras enfría la crema de chocolate cogemos un bol y montamos con batidora las yemas junto con la mitad del azúcar a punto de nieve, es decir hasta conseguir un merenguito. Cogemos otro recipiente a parte y montamos la nata con la otra mitad del azúcar. Reservamos las dos mezclas.
4. Una vez que la crema de chocolate ha enfriado un poco vamos a ir añadiendo la nata montada y revolviendo suavemente con movimientos envolventes con una varilla. Cuando esté todo unificado vamos a ir haciendo lo mismo pero agregando la claras a punto de nieve.
5. Una vez que tenemos lista la mousse la vertemos suavemente sobre el bizcocho brownie y dejamos que enfríe unas horas en nevera.

Ornamentación:

1. Ahora que ya tenemos la tarta fría podemos cubrirla por encima con fideos de chocolate hasta tapar ligeramente la capa de mousse.
2. Desmoldamos y decoramos por encima con algún trozo de fruta, por ejemplo con unas cerezas o unas pocas fresas.

## **CON THERMOMIX**

Gracias a la thermomix podemos hacer en un periquete las dos partes principales que componen esta tarta, tanto la base de bizcocho brownie como la capa de mousse de chocolate. Ahorramos material de cocina, tiempo y espacio. Si la tenéis a punto, vamos a por la receta.

## **ELABORACIÓN**

Bizcocho brownie:

1. Introducimos en la thermomix el chocolate troceado junto con la mantequilla, colocamos la mariposa y programamos 6 minutos a 90° en velocidad 1. Reservamos la crema y quitamos la mariposa.
2. Agregamos a la thermo (no hace falta que la limpiemos después del primer paso) los huevos junto con el azúcar. Batimos 3 minutos en velocidad 4.
3. Añadimos la harina y y la sal y mezclamos 15 segundo en velocidad 3.
4. Introducimos la crema de chocolate y mezclamos 25 segundos a velocidad 3.
5. Por último incorporamos las nueces troceadas y mezclamos 15 segundos en velocidad 5.
6. Engrasamos un molde desmoldable (yo utilicé uno de 28 cm de diámetro) con un poco de aceite o mantequilla y espolvoreamos harina para que no se nos pegue. Vertemos la mezcla y horneamos entre 15 y 20 minutos a 180°. Una vez horneado dejamos que el brownie enfríe un poco.

Nota: Si queremos que el bizcocho esté muy jugoso podemos calarlo por encima con un poco de almíbar, y si vemos que se abomba hacia arriba en el horneado lo nivelamos recortándolo con el cuchillo.

Mousse de chocolate:

1. En primer lugar sumergimos las hojas de gelatina dentro de agua para que vayan hidratándose.
2. Introducimos en la thermo las yemas, las claras y el azúcar. Programamos 9 minutos a 70º en velocidad 3/2. Una vez transcurrido el tiempo volvemos a programarla 5 minutos mas pero esta vez sin temperatura. Reservamos la mezcla.
3. Sin limpiar la thermomix vertemos la mantequilla y el chocolate a trozos y anotamos 6 minutos a 80º en velocidad 2. Una vez listo añadimos las hojas de gelatina escurridas y mezclamos 3 minutos a velocidad 2.
4. Añadimos la mezcla de huevos montados del punto 1 y mezclamos 15 segundos en velocidad 3.
5. Por último agregamos la nata montada y mezclamos 25 segundos en velocidad 4.
6. Vertemos la mousse sobre la base de bizcocho brownie y dejamos que enfríe en nevera unas horas.

Ornamentación:

1. Una vez fría la tarta decoramos la superficie con fideos de chocolate hasta cubrir la mousse y desmoldamos.
2. Por encima podemos darle un toque de color decorando con alguna fruta , como la cereza o la fresa. Así de sencillo obtenemos nuestra tarta bizcomousse.

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/>