

Tarta de chocolate y moka

Ingredientes bizcocho

200gr. de mantequilla

180 gr. de cobertura de chocolate

4 huevos

250 gr. harina

100 ml nata

1 sobre de Royal.

Ingredientes moka

400 gr nata 35 %

12 gr Nescafé

1 lamina gelatina 6 gr + o –

Elaboración

Precalentar el horno.

Fundir mantequilla y cobertura de chocolate y dejar enfriar.

Mezclar el resto de los ingredientes en maquina 3 minutos o a mano 5 minutos. Ir añadiendo la mezcla de mantequilla-chocolate.

Verter en un molde previamente untado de mantequilla y al horno 35 minutos a 180 grados-

¡Facil! ¿Eh?

Retirar un poco de nata, calentar y fundir la gelatina. Ir añadiendo el resto de la nata sin dejar de varillar y una vez adquirida la consistencia deseada añadir el café en polvo.

Terminado la cocción del bizcocho dejar enfriar.

Untar por encima nuestra moka .En este paso puedes ser creativo. Formas hechas con manga pastelera, cubrir todo el bizcocho o una estrella.

También puedes espolvorearlo con azúcar moreno ,canela ,virutas de chocolate. El tofe es un sabor que también combina perfectamente.