

TARTA DE MICKEY MOUSE



Tarta rápida de chocolate para los tres bizcochos

INGREDIENTES

- 200 gr de harina con levadura (bizcochona)
- 100 gr de cacao puro en polvo Valor
- 225 gr de mantequilla blanda, ya sacada de la nevera, o margarina
- 225 gr de azúcar glass
- 5 huevos

PREPARACIÓN

- 1°. Moler el azúcar glass en la TH y mezclar con la mantequilla o margarina, si está muy dura se puede hacer a 37°, pero que no se derrita.
- 2°. Echar un huevo y un poco de la harina bizcochona tamizada junto con el cacao, remover a velocidad 3, otro huevo y otro poco de harina con cacao, remover... y así hasta acabar los huevos, para añadir al final todo lo que quede de harina con cacao.
- 3°. Vaciar en el molde. Es una masa un poco espesa y es que el bizcocho sale bastante compacto.
- 4°. Hornear a 180° una media hora o hasta que, al clavar una aguja de calcetar en el bizcocho, ésta salga limpia, sin restos de masa cruda.

5°. A los tres bizcochos los rebané en tres pisos cada uno y emborraché todos con el almíbar del libro de recetas de la TH, pero en vez de agua puse zumo natural de naranja.

Ingredientes Mousse de Chocolate

- 125 gramos de Nestlé Postres
- 1 sobre de gelatina neutra royal
- 250 ml de nata Pascual

Para la mousse de chocolate picamos en la thermomix los 125 gramos de Nestlé postres y lo disolvemos, junto a 1 sobre de gelatina neutra Royal previamente encharcada en agua, en cuarto litro de nata Pascual (la mitad de un brick de 500 ml).

Lo dejamos enfriar y le añadimos el otro cuarto de nata bien fría que me quedaba en el brick. La mezcla la metemos en la nevera y, cuando este muy frío y la gelatina haya cuajado, lo montamos con la mariposa a velocidad 3 y media, queda una mousse de chocolate que extendemos sobre el primer piso de los tres bizcochos, y reservamos la mousse que me sobró para cubrir los laterales de la tarta una vez montada.

El segundo piso de la tarta lleva una fina capa de mermelada de naranja y, encima, nata montada con muy poco azúcar.

Y el tercer piso de la tarta, que era la tapa, va cubierta de chocolate negro Nestlé Postres en los bizcochitos pequeños que eran las orejas y de chocolate blanco de fundir y negro para la tarta grande, que era la cara de Mickey.

Para hacer la forma de los rasgos, primero marcamos a través de una plantilla que dibujamos en un papel, punteando con un cuchillo sobre la tapa de bizcocho. Entonces delimitamos la zona clara de la cara con una boquilla y luego la rellenamos de chocolate blanco, extendiendo con un cuchillo plano o una espátula.

Cuando se halla endurecido, volvemos a marcar los rasgos de los ojos y boca sobre el chocolate blanco y los pintamos con chocolate negro con una manga y boquilla fina. Rellenamos toda la parte exterior de la cara y el interior de la boca de chocolate negro.

La nariz también la pintamos de chocolate. Para ello, cortamos con la forma de la nariz una galleta abizcochada, hacemos el brillo con chocolate blanco y luego recubrimos el resto con chocolate negro, pero hemos de esperar a que primero se endurezca el blanco para que no se me mezclen. Entonces pegamos la nariz en la cara con otro poco de chocolate negro.

Terminamos todo montándolo sobre una bandeja grande, yo como no tenía, forré la bandeja del horno con papel, y cubrimos los laterales de la tarta con la mousse de chocolate reservada.

[La Cocina de los Duendes](http://cocinaparaduendes.blogspot.com)

<http://cocinaparaduendes.blogspot.com>