

Cocina para Novatos



Receta de Sonia T.

Tarta mousse de Nutella

Ingredientes:

Para la base:

- 200 gr de galletas María
- 80 gr de mantequilla
- 2 tapones de coñac

Para la mousse:

- 400ml de nata
- 2 claras de huevo
- 200gr de Nutella
- 100gr de leche
- 4 hojas de gelatina
- 50gr. de chocolate fondant

Para la cobertura:

- 100gr. de nata
- 100gr. de chocolate fondant
- 30 gr. de mantequilla

MODO DE ELABORACIÓN

Para la base:

Triturar las galletas con la mantequilla

Extenderlas con las manos en el molde desmoldable (de 22-24 cm.)

Meter al horno a 180º, previamente precalentado, 10 minutos.

Sacar del horno y reservar

Para el interior:

En un vaso de agua fría ponemos la gelatina en remojo.

Montar las claras y reservar.

Montar la nata con las varillas

- o si lo hacemos en thermomix con la mariposa puesta, con cuidado que no se nos haga mantequilla.

Reservar en la nevera.

En un cazo calentamos la leche y le añadimos la nutella y el chocolate troceado. Removemos bien hasta que se deshaga el chocolate.

- Si lo hacemos en thermomix (sin lavar el vaso después de montar la nata) pondremos la leche a vel 3 , temp 70º, 2 minutos y luego añadiremos el chocolate y la nutella sin temperatura vel 7, 10 segundos.

Añadimos las hojas de gelatina bien escurridas y removemos bien.

- En thermomix mezclar a vel 4, 10 segundos.

En un bol vamos mezclando la crema de nutella con la nata, con movimientos envolventes, para que no se baje. Por último mezclamos con las claras, también con cuidado para que no se baje demasiado.

Vertemos sobre la base, que ya debe de estar fría, y llevamos a la nevera para que cuaje.

Para la cobertura:

Calentamos en un cazo los ingredientes y vamos removiendo hasta que se disuelva todo.

- En thermomix poner todos los ingredientes y programar 80º, vel 2, 3 minutos, al terminar si vemos que no está unido del todo pondremos unos segundos sin temp. a vel 5.

Vertemos sobre la tarta (ojo tiene que estar ya cuajada cuando la saquemos de la nevera, si tenemos prisa en lugar de dejarla en la nevera podemos meterla en el congelador para que cuaje antes).

* Podemos adornarla con unas avellanas o con crocanti.

Receta original: [Bocadosdecieelo](#)

<http://bocadosdecieelo.blogspot.com/2011/03/tarta-mousse-de-nutella.html>