

Tarta de chocolate y nueces



Elementos del invento:

Mayocake:

- mayonesa de 2 huevos.
- 1 vaso de azúcar
- 2 vasos de harina
- 5 cucharadas de cacao en polvo
- 1 sobre de levadura - 1 vaso de agua

relleno:

- 200 ml de nata con 35% materia grasa
- 4 cucharadas de azúcar
- 200 gr de nueces picadas

cobertura:

- 200 gr de chocolate de cobertura
- 100 gr de nata
- 20 gr de margarina

Elaboración de los elementos:

En primer lugar y con un día de antelación preparamos el bizcocho de mayocake. Para ello preparamos una mayonesa de dos huevos.

En un bol mezclamos la harina, el azúcar, el cacao en polvo y la levadura. Añadimos la mayonesa y en último lugar el vaso de agua.

Precalentamos el horno a 180° y una vez que hemos colocado nuestra masa en un molde enharinado, lo horneamos entre 50 y 60 minutos.

Dejamos que se enfríe bien hasta el día siguiente.

Relleno:

Montamos la nata con el azúcar y cuando esté lista añadimos las nueces picadas con movimientos envolvente. Yo he añadido un sobrecito de estabilizador.

Partimos el bizcocho por la mitad y rellenamos.

Cobertura:

Calentamos en el microondas el chocolate junto con la margarina, cuando se haya disuelto, incorporamos la nata.

Cuando nuestra cobertura esté tibia colocamos nuestra tarta en una rejilla con un plato debajo y bañamos con el chocolate, cubriendo bien los laterales.

Dejamos que se enfríe, al menos durante 3 horas.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>