

# Tarta de chocolate blanco y negro



## **Elementos del invento:**

para el bizcocho:

- 3 huevos
- 1 yogur griego
- 120 gr de aceite de girasol
- 240 gr de azúcar
- 240 gr de harina tamizada
- 50 gr de cacao en polvo sin azúcar
- 1 sobre de levadura química

para el relleno:

- 150 gr de chocolate negro
- 150 gr de nata

para la cobertura:

- 150 gr de chocolate blanco
- 75 gr de nata
- 20 gr de mantequilla sin sal

### **Elaboración de los elementos:**

para el bizcocho:

Batimos los huevos junto con el azúcar. Añadimos el yogur, el aceite y por último la harina, el cacao y la levadura tamizada.

Horneamos a 180° durante 40 minutos aproximadamente.

Dejamos enfriar el bizcocho.

Relleno:

Mientras se enfría nuestro bizcocho, preparamos la cobertura. Calentamos la nata en un cazo y cuando comience a hervir apagamos el fuego, añadimos el chocolate y mezclamos bien, ya que se derretirá con el calor residual.

Retiramos del fuego y vamos removiendo de vez en cuando.

Cobertura:

Derretimos el chocolate blanco junto con la mantequilla en el microondas o al baño maría y le añadimos la nata.

Montaje:

Cuando el bizcocho esté frío lo dividimos en 3 capas (yo he usado un molde de 18 cm). Colocamos la capa base y repartimos sobre ella la mitad de nuestra ganache de chocolate que hemos preparado para el relleno. Colocamos la segunda capa y el resto de la ganache. Finalmente tapamos.

Colocamos el bizcocho relleno sobre una rejilla y debajo de la misma un plato. Volcamos nuestra cobertura sin extender, siempre en el centro y la cobertura se irá distribuyendo uniformemente sobre toda la tarta.

Decorar al gusto y refrigerar hasta la hora de degustarla.

Ale, a disfrutar!!!

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