

## TARTA DE DONUTS (sin horno)



Esta tarta es apta para todos aquellos que están peleados con su horno, ya que pueden prescindir de él. Sólo necesitan tomar buena nota de todos los ingredientes, seguir paso a paso las instrucciones de preparación y van a conseguir una tarta espectacular, que muchos pensarán que es comprada en una pastelería exclusiva.

La única complicación que tiene esta tarta, son los tiempos de espera, que son muy importantes para que el resultado de la tarta sea perfecto. Así como utilizar las temperaturas indicadas para la preparación del chocolate..

Con esta tarta he aprendido a hacer un glaseado brillante de chocolate negro que nunca había probado y el resultado inmejorable.

### **Ingredientes: (molde de 18-20 cm desmontable)**

Para la base:



15 galletas (tipo maria)

1 Donut

50 gr de mantequilla derretida

Para la crema de Donuts

3 donuts

200 gr de nata para montar

200 gr de leche

125 gr de queso de untar (tipo philadelphia)

65 gr de azúcar

1 sobre y medio de cuajada (20 gr.)

Preparación:

Lo primero de todo, es preparar una buena base de galleta, que será el soporte de dicha tarta. Picaremos bien las galletas, junto con un donut (si tenemos robot lo utilizaremos y así quedará perfecto, si no, utilizamos método tradicional, a darle golpes con una maza, hasta desmenuzarlo todo muy bien).



Cuando esté todo bien picado, añadimos la mantequilla que habremos derretido con anterioridad, y mezclamos muy bien para integrarlo todo. Volcaremos dicha mezcla en un molde desmontable (diámetro entre 18-20 cm), que tendremos preparado como en la foto siguiente.



Con la ayuda de una cuchara iremos aplanando la mezcla de galletas en el fondo del molde, intentando que quede bien liso, y del mismo grosor por todas partes. Cuando lo tengamos listo lo llevamos al frigorífico mientras preparamos la crema de donuts.

Vamos a diluir la cuajada en la leche fría y reservamos.



En un cazo ponemos a hervir la nata, el queso, el azúcar y el donut bien desmenuzado. Cuando empiece a hervir



añadimos la leche con la cuajada, removemos bien, y cuando empiece a hervir de nuevo lo apartamos del fuego y trituraremos bien con una batidora.

Dejamos templar un par de minutos, y ya podemos verter la mezcla sobre nuestra base de galletas, y la dejamos cuajar y enfriar un poco sobre nuestra encimera y cuando esté bastante fría, pasamos el molde de nuevo en la nevera. Deberá estar como mínimo 4 horas en la nevera, o bien de un día para otro.

Ahora podemos preparar la **cobertura de chocolate brillante** para cubrir nuestra tarta.

### Ingredientes:

80 g de nata para montar  
120 g de azúcar  
95 g de agua  
40 g de cacao en polvo  
4 hojas de gelatina

1 termómetro de cocina

### Preparación:

Debemos hidratar las hojas de gelatina en un cuenco con agua fría, durante 5 minutos.

Hervir en un cazo la nata líquida, con el azúcar y el agua, añadir en cuanto empiece a hervir, el cacao. Remover muy bien para que no haya ningún grumo. Calentar la mezcla hasta 103°, entonces paramos el fuego y dejamos enfriar hasta que baje la temperatura hasta 60° e incorporar las hojas de gelatina bien escurridas. Remoer bien, y cuando la mezcla llegue a 40° estará lista para usar.



Podemos guardar en la nevera, y cuando debamos utilizar lo calentaremos de nuevo hasta que llegue a 40° para poder utilizar.

Con la cobertura preparada, podemos sacar nuestra tarta de la nevera, la vamos a desmoldar y para conseguir una presentación mejor, la vamos a rodear con una tira de plástico transparente, para que cuando cubramos la tarta con chocolate no se derrame por los lados. Si no tenéis no pasa nada, lo hacéis cubriendo la tarta entera.



Procedemos a echar la cobertura desde el centro de la tarta y se irá distribuyendo por toda la cubierta de la tarta. Lo dejamos reposar un par de minutos, y luego lo llevamos de nuevo a la nevera.

Y listo, ya tenemos una tarta especial y muy apetitosa, sobretodo para los fans de los Donuts. Yo en esta ocasión he añadido unas pequeñas mariposas de chocolate blanco que he preparado en un plisplas, pero como siempre digo, imaginación al poder, le queda bien unas grosellas, unas fresas, unas bolitas de plata, etc.....

