

PASTEL "DAKAR" (Tarta de Trufa)



Ayer fue San Valentín, habréis visto multitud de postres ¿amorosos?, dulces corazones, y mil platos dedicados a este día del amor.

Yo os quiero presentar una sencilla tarta, que ¿enamoraré? a los más chocolateros. Se trata de la adaptación de un postre típico de mi ciudad, tiene el nombre de Dakar (el postre, no la ciudad). Es un bizcocho esponjoso, relleno y cubierto de trufa y virutas de chocolate y coronado con un poco más de trufa y cerezas confitadas. No puede ser más simple, pero ya veréis que rico.

Espero que os guste, y disfrutéis de esta peculiar tarta. El postre originario se presenta en porciones individuales del tamaño de una magdalena, y de forma redondeada, y recuerdo con añoranza cuando se tomaban a modo de merienda en ocasiones especiales.

Las medidas que os paso, sirven para 2 moldes pequeños de 18 cm.

Ingredientes: (Bizcocho típico de yogur)

4 huevos

1 yogur de limón (yo lo he substituido por queso batido ligero natural)

2 medidas de azúcar



½ medida de aceite de oliva suave

3 medidas de harina de repostería

1 sobre de levadura (tipo Royal)

1 vasito pequeño de anís dulce

500 ml de nata de montar (+ 35% materia grasa)

3-4 cucharadas de cacao en polvo sin azúcar

1 cucharada de azúcar glas

Preparación:

En primer lugar separaremos las yemas de las claras, y montaremos éstas a punto de nieve y reservamos.

En otro bol amplio iremos añadiendo y mezclando todos los ingredientes.

Primero batimos con unas varillas, los huevos con el azúcar, cuando esté integrado, añadimos el yogurt, mezclamos de nuevo, añadimos el aceite, e integramos, ya podemos añadir la harina y la levadura.

Mezclamos bien con una espátula, hasta conseguir una masa homogénea, añadiremos el licor de anís y en ese momento añadiremos las claras a punto de nieve que teníamos reservadas. Lo haremos con la ayuda de una espátula y con movimientos envolventes.

Ya podemos verter la masa en los moldes que previamente habremos ?encamisado? con mantequilla y harina (o bien si utilizamos un spray desmoldante mejor) y una vez rellenos y para eliminar las posibles burbujas, los dejamos caer un par de veces sobre la encimera.

Ya podemos hornear, a media altura y con el horno precalentado a 180°, y su cocción será aproximadamente de 25-30 minutos.

Una vez esté bien horneado, sacamos del horno, dejamos enfriar sobre una rejilla y cuando esté totalmente frío, lo podemos reservar, envolviéndolo en papel film, y estará perfecto para el día siguiente rellenar.

Vamos a por el relleno sencillo de trufa, realmente se trata de una ¿falsa trufa?, pero que a nosotros en casa nos gusta mucho. Se trata de montar la nata con un poco de azúcar glas, y cuando esté en su punto, le añadimos cacao en polvo y lo mezclamos con cuidado con una espátula de goma.

Metemos la trufa en una manga pastelera y guardamos en la nevera, mínimo durante 1 hora.

Para el montaje de nuestra tarta, sólo tenemos que cortar nuestro bizcocho, con la ayuda de la manga pastelera rellenar con la trufa, colocamos la capa superior de bizcocho, y cubrimos con trufa toda la tarta, y con la ayuda de un cuchillo o espátula lo cubrimos perfectamente, no tiene que ser una capa muy gruesa, sólo lo suficiente para que podamos ¿pegar? las virutas de chocolate.



Sólo nos queda darle el toque final, el pastel original, lleva unos montoncitos de trufa sobre la tarta y acabados con una cereza confitada, pero yo en este caso, para darle un toque más amoroso la he decorado con unos pequeños corazones de gominolas.



1000besos