

Tarta de crema y chocolate en vasitos individuales



Ingredientes:

Ingredientes (para 10 vasitos):

- 2 bases de bizcocho*.
- Mermelada de frambuesa (u otro sabor al gusto).
- Almendras picadas y tostadas.

Para la crema pastelera:

- 3 yemas de huevo.
- 3 huevos enteros.
- 900 gr de leche entera.
- 150 gr de azúcar.
- 45 gr de maicena (harina de maíz ? almidón de maíz).

Para la cobertura:

- 500 gr de chocolate negro (min. 70 % de cacao).
- 100 gr de leche entera.
- 50 gr de agua.
- 50 gr de mantequilla sin sal.

Preparación:

Preparación:

Primero cogemos una base de bizcocho* y poniendo el vasito boca abajo, cortamos un círculo de bizcocho que nos quedará del mismo diámetro que el vasito, lo apretamos hacia abajo y lo colocamos como base de nuestra tarta.

Tarta de crema y chocolate en vasitos individuales

A continuación ponemos en un cazo un poco de mermelada de frambuesa junto con la misma cantidad de agua y calentamos un poco mientras removemos. Una vez esté el agua integrada retiramos del fuego y vertemos tres cucharaditas de postre sobre cada uno de nuestras bases de bizcocho ya en el fondo de los vasitos para aportarles jugosidad y sabor a frambuesa (conviene pinchar los bizcochos con un tenedor para que absorban mejor el almibar de frambuesa), reservamos.

Después preparamos la crema pastelera, batimos todos los ingredientes a la vez hasta que quede una mezcla homogénea, lo vertemos en una olla, retiramos la espuma y lo ponemos a fuego medio sin dejar de remover con una cuchara de madera hasta que espese un poco. Seguidamente vertemos un poco de crema pastelera en cada vasito sobre los bizcochos y reservamos en el frigorífico.

Mientras tanto, ponemos otro poco de mermelada con la misma cantidad de agua en un cazo a calentar mientras removemos. Una vez integrada el agua, apartamos del fuego y vertemos dos cucharaditas de postre en cada vasito sobre la crema pastelera. Reservamos de nuevo en el frigorífico al menos una hora hasta que esté todo bien cuajado.

Continuamos cogiendo los restos de las bases de bizcocho y troceándolos en pedacitos pequeños con las manos o una picadora sin llegar a hacerlo polvo; mezclamos el bizcocho con las almendras tostadas y picadas y ponemos un poco en cada vasito sobre la mermelada.

Por último, preparamos la cobertura de chocolate poniendo en un cazo al fuego el agua con la mantequilla hasta que esté derretida, entonces incorporamos el chocolate y la leche y removemos hasta que quede una mezcla homogénea (si queda demasiado espeso, añadir un poco más de leche). Verter rápidamente el chocolate sobre el bizcocho troceado antes de que solidifique.

Para decorar, poner sobre el chocolate un poco de las almendras troceadas y reservar en el frigorífico hasta su consumo.

Nota: Las bases de bizcocho las compré para que quedaran todas las bases de tarta planas y del mismo grosor pero también se puede hacer casero haciendo un bizcocho básico.