

TARTA PRINCIPE ALBERTO

INGREDIENTES

6 Huevos

1 Tableta de chocolate fondant

1 Lata de nata para montar

100 gr. de mantequilla

100 gr. de almendras

100 gr. de avellanas

12 Cdas de azúcar (6 si lo desea menos dulce)

1 Taza de café

Bizcocho (Se puede utilizar el bizcocho en 3 de Mercadona) o bien podemos hacer un bizcocho ligero

PREPARACIÓN

Ponemos a baño maría, la mantequilla troceada junto con el chocolate en trocitos hasta que se funda totalmente. Una vez todo fundido dejamos enfriar.

Por otro lado trituramos en una picadora las almendras, al igual que las avellanas y reservamos.

Separamos las claras de las yemas. Las claras las batimos a punto de nieve, añadiéndole el azúcar poco a poco (1 Cda x cada clara).

Por otro lado batimos las yemas junto con el azúcar restante (1 Cda x cada yema) hasta que doblen su volumen. Finalmente se unen las yemas a las claras con cuidado, haciendo movimientos envolventes con la cuchara.

Montamos la nata batiendo ligeramente, hasta que quede consistente.

Incorporamos la nata a la mezcla de huevos, a cucharadas y vamos mezclando muy despacio.

Después de todo mezclado se le echa el chocolate que teníamos reservado y los frutos secos troceados. Incorporamos bien todos los ingredientes, con delicadeza.

Sobre una bandeja o molde (donde se va a presentar la tarta), ponemos uno de los bizcochos y con una brocha lo bañamos de café. Echamos una buena capa de la crema de chocolate que habíamos preparado anteriormente y repetimos la operación. (Bizcocho bañado en café, cubrimos con crema, y así sucesivamente, finalizando con la crema). Reservamos un poco de crema para luego cubrir los bordes.

Metemos la tarta en la nevera para que enfríe un poco.

Una vez fría, sacamos de la nevera y cubrimos los bordes con la crema que habíamos dejado reservada.

Decoramos al gusto (En esta ocasión con almendras en grano y virutas de chocolate).