

Para los amantes del

# Chocolate

20

recetas de intenso placer



 Plato para	4
 Tiempo de preparación	15 min
 Tiempo de cocción	15 min
 Dificultad del plato	Principiantes

## Ingredientes

- 1 paquetito de galletas María
- 225 gr. de azúcar
- 375 gr. de chocolate puro dark
- 1 cucharada de descafeinado
- 250 ml. de leche
- 1 chorrito de brandy
- 250 gr. de mantequilla

## Elaboración

Pondremos al baño María un recipiente en el que colocaremos el puro dark bien troceado, para que el chocolate se vaya fundiendo. Será bueno que esos trocitos los acompañemos durante el proceso con un poquito de mantequilla, para que quede más cremoso.

Mientras se va fundiendo el oscuro protagonista de esta pie de chocolate, iremos afanándonos en el resto de mantequilla, que vamos a colocar en otro recipiente, con el azúcar y vamos a ir batiendo, hasta que nos quede una crema perfectamente integrada. En ese momento añadiremos la cucharada de descafeinado soluble y lo vamos a remover, hasta que se disuelva y se combine con la cremita.

Tomamos un plato en el que vamos a combinar el brandy con la leche. Remojamos ahí las galletas de la pie de chocolate y las vamos colocando en un molde, formando capas y alternándolas con capas de la mantequilla que hemos revuelto con el azúcar y el descafeinado. hasta que terminemos con una última capa de galletas remojadas.

Finalmente cubriremos toda la tarta con el chocolate fundido y dejaremos enfriar. Una vez fría podremos cortar la pie de chocolate en porciones.

Foto orientativa: [ralph and jenny](#)



 Plato para	4
 Tiempo de preparación	15 min
 Tiempo de cocción	10 min
 Dificultad del plato	Fácil

## Ingredientes

- 200 gr. de galletas oreo o de chocolate
- 50 gr. de mantequilla atemperada
- 10 gr. de queso de untar
- 100 gr. de azúcar
- 100 ml. de nata
- 1 hoja de gelatina
- 100 gr. de chocolate para postres
- 3 yemas

## Elaboración

Primero vamos a triturar bien las galletas y a mezclarlas con la mantequilla atemperada, hasta formar una pasta con la que vamos a cubrir el fondo del molde para hacer la cheesecake de chocolate.

En una ollita echaremos la nata, el chocolate y la mitad del azúcar y lo ponemos todo al fuego suave, hasta que el chocolate quede derretido. Entonces, removeremos bien la mezcla e incorporaremos la gelatina, que habremos tenido en agua fría hasta ese momento.

Echad también el queso de untar y, con las varillas, removed y apartadlo, para que se ponga templadito.

Tomamos un bol y echamos las yemas y lo que nos queda de azúcar. Con varillas eléctricas batimos bien las yemas de la cheesecake con chocolate y las juntamos con el chocolate templado con nata, despacito, uniéndolo todo bien, para que nos quede una mezcla suave que vamos a poner en el molde.

Cuando haya enfriado a temperatura ambiente, metemos la cheesecake con chocolate en la nevera para que se ponga fresquita y a la hora de servir la podemos acompañar con un poco de nata montada, yogurt griego o frutos del bosque.

Foto orientativa: [zigazou76](#)



 Plato para	8
 Tiempo de preparación	25 min
 Tiempo de cocción	35 min
 Dificultad del plato	Fácil

## Ingredientes

- 1 lámina de masa quebrada
- 1 trozo de mantequilla
- 3 yemas
- 1 huevo
- 70 gr. de azúcar
- 1 tableta chocolate para postres
- 80 ml. de nata líquida
- 200 gr de frutos rojos
- Pimienta rosa molida

## Elaboración

Hemos de precalentar el horno a 180°C y mientras, vamos a ir engrasando el molde para las tartaletas que servirán de molde comestible para estos postres sencillos para Navidad, con un poquito de mantequilla. A continuación, extendemos la masa quebrada y vamos cortando circunferencias del tamaño de los moldes.

Ponemos la masa en los moldes, pinchamos y cubrimos con papel albal, ajustando bien contra la masa, para que se quede la forma y para que no se queme al hornear. Dejamos que las tartaletas se horneen un cuarto de hora y luego retiramos el aluminio y las dejamos otros cinco minutillos. Serán la base para el relleno de estos postres sencillos para Navidad.

En un recipiente al fuego ponemos la nata con una pizca de pimienta rosa molida y cuando esté caliente, apartamos y troceamos dentro el chocolate, removiendo hasta que se funda.

Por otra parte unimos el azúcar y las yemas y batimos enérgicamente, hasta que se convierta en una crema homogénea, sobre la que verteremos el chocolate derretido y removiendo, incorporando todos los ingredientes.

Rellenamos las tartaletas con esta crema de chocolate y lo horneamos todo junto un cuarto de hora, pasado el cual, sacamos y dejamos enfriar.

Una vez fríos estos postres sencillos para Navidad, los adornamos con los frutillos rojos y listo.

Foto orientativa: [Frabisa](#)



 Plato para	5
 Tiempo de preparación	15 min
 Tiempo de cocción	30 min
 Dificultad del plato	Fácil

## Ingredientes

- 500 ml. de leche
- 140 gr. de chocolate de repostería
- 190 gr. de azúcar
- 4 huevos
- Caramelo líquido

## Elaboración

Lo primero que tenemos que hacer para preparar el flan con chocolate es cubrir el fondo de un molde con caramelo líquido. Una vez que lo tengamos preparado lo reservamos.

En un cazo colocamos la leche y agregamos el chocolate troceado. Cuando esté a punto de hervir apagamos el fuego y añadimos la mitad del azúcar. Mezclamos todo con unas varillas y dejamos reposar.

En un recipiente aparte batimos los huevos y agregamos la otra mitad del azúcar. Batimos de forma enérgica para que se mezclen bien los ingredientes del flan con chocolate.

Una vez que la leche empiece a perder calor la agregamos sobre la mezcla de huevos y azúcar. Batimos todo con movimientos circulares para que se mezclen los ingredientes.

Vertemos la masa del flan con chocolate en el molde y horneamos al baño maría a 160°C durante treinta minutos para que se cuaje a la perfección.

Foto orientativa: [Tristankenney](#)

### ➡ Notas

Puedes derretir chocolate negro y justo antes de servir el flan con chocolate, esparcirlo por encima.. el contraste del chocolate caliente con el fresquito del flan ¡te sorprenderá!



 Plato para	2
 Tiempo de preparación	15 min
 Tiempo de cocción	35 min
 Dificultad del plato	Fácil

## Ingredientes

- 180 gr. de mantequilla
- 5 huevos
- 200 gr. de harina
- 200 gr. de azúcar
- 5 gr. de levadura
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 100 gr. de trocitos de chocolate

## Elaboración

Lo primero que tenemos que hacer para preparar los muffins con chocolate, es tamizar la harina para evitar que la masa tenga grumos. Cuando hayamos tamizado la harina hacemos lo mismo con la levadura y mezclamos ambos ingredientes. Reservamos mientras preparamos el resto.

A continuación, derretimos la mantequilla durante diez segundos a máxima potencia en el microondas y batimos con una varilla manual. Añadimos el azúcar y seguimos batiendo hasta obtener una pasta. Incorporamos la esencia de vainilla y un huevo.

Batimos de nuevo la masa de los muffins con chocolate hasta que el huevo se integre. Añadimos entonces otro huevo y volvemos a batir. Repetimos el proceso hasta agregar todos los huevos.

Incorporamos entonces los trocitos de chocolate y añadimos, poco a poco, la harina tamizada mientras vamos batiendo con movimientos circulares.

Colocamos la masa de los muffins con chocolate en los moldes y horneamos durante 35 minutos a 140°C para que se ponga bien dorada la masa. Servimos frío.

Foto orientativa: [Sonickt](#)

### ➡ Notas

Si quieres que los muffins con chocolate tengan un sabor extra a chocolate, puedes derretir chocolate negro y chocolate blanco adornarlos por encima.



 Plato para	6
 Tiempo de preparación	10 min
 Tiempo de cocción	18 min
 Dificultad del plato	Fácil

## Ingredientes

- 2 huevos pequeños
- 125 ml. de leche
- 200 gr. de harina para postres
- 13 gr. de levadura en polvo
- 3 cucharadas soperas de cacao puro en polvo
- 90 gr. de chocolate 85% de cacao
- 110 gr. de mantequilla
- 120 gr. de azúcar

## Elaboración

Para hacer estas ricas magdalenas de chocolate con Thermomix, antes de ponernos a trabajar la masa, iremos calentando el horno a 200 °C.

En el vaso de la Thermomix, echar la harina mezclada con la levadura y el cacao en polvo, y mezclar durante 10 segundos a velocidad 10. Sacar la mezcla, y guardarla aparte.

Luego, echar el chocolate y trocearlo durante otros 10 segundos a velocidad 7. Reservar en un plato aparte.

Con la mariposa en las cuchillas de la Thermomix, poner los huevos y el azúcar 3 minutos a velocidad 3, a 37 °C; y luego, otros 2 minutos a velocidad 4, sin temperatura. Echar luego la leche al vaso, mezclar 10 segundos a velocidad 1; añadir la mezcla de la harina y la levadura con el cacao, y mezclar 15 segundos a velocidad 2. Y por último, echar la mantequilla deshecha a la masa de las magdalenas de chocolate con Thermomix, y programar 10 segundos a velocidad 1.

Repartir la masa de las magdalenas de chocolate en los moldes, y meterlos en el horno a 180 °C, unos 20 minutos. Una vez hechas las magdalenas de chocolate con Thermomix, las desmoldas y las decoras, si lo deseas, con azúcar glas.

Foto orientativa: [Leszek Leszczynski](#)

### ➡ **Notas**

Con los ingredientes indicados, os saldrán aproximadamente una docena de magdalenas de chocolate.



 Plato para	0
 Tiempo de preparación	20 min
 Tiempo de cocción	10 min
 Dificultad del plato	Fácil

## Ingredientes

*Para unas 14 galletas:*

- 200 gr. de chocolate especial postres
- 200 gr. de mantequilla
- 110 gr. de azúcar
- 250 gr. de harina
- 4 cucharadas de cacao en polvo
- 2 cucharadas de azúcar avainillada
- 1 yema de huevo

## Elaboración

Para hacer estas galletas de chocolate empieza por deshacer los 200 gr. de mantequilla (en el microondas o en un cazo) y echar en un bol. Añade los 110 gr. de azúcar normal, las 2 cucharadas de azúcar avainillada y mezcla muy bien.

Ahora, suma a la mezcla una yema de huevo, 4 cucharadas de cacao en polvo, 250 gr. de harina y bate hasta conseguir una masa de galletas de chocolate fina y homogénea.

Seguidamente, golpea la tableta de chocolate para postres envuelta en papel, hasta conseguir trocitos del tamaño de un pistacho, o un poquito menos si es posible (para que sea más fácil, es recomendable que la tableta esté fría, recién sacada del frigorífico).

Añade los trocitos de chocolate para postres a la masa de las galletas.

Haz bolas con la masa de chocolate como si fuéramos a hacer albóndigas, aplastándolas sólo un poco (en el horno se achatarán), y colócalas en la bandeja del horno, sobre un papel especial para hornear.

Introduce las galletas de chocolate en el horno precalentado a 180 °C, y sácalas transcurridos 10 ó 12 minutos.

Deja enfriar, espera a que el chocolate solidifique y las galletas de chocolate estén consistentes y ¡a disfrutar!

Foto: [Ricaro Ojalvo](#)

### ➡ **Notas**

1.- Consejos para degustar las galletas de chocolate: no dejarse llevar por la gula; comer las galletas de una en una; usar babero; no abrir la boca mientras se mastican bajo ningún concepto; en caso de que los anteriores consejos no surtan efecto, comer las galletas solo.

2.- Si quieres ver el paso de esta receta, puedes verlo junto a su historia y otras como ella, en [blogcocina.es](http://blogcocina.es)



 Plato para	4
 Tiempo de preparación	20 min
 Tiempo de cocción	30 min
 Dificultad del plato	Fácil

## Ingredientes

- 200 gr. de chocolate, es muy importante que sea un buen chocolate.
- 100 gr. de azúcar.
- 80 gr. de harina.
- 80 gr. de nueces peladas.
- 3 huevos.
- 1 sobre de levadura.
- 100 gr. de mantequilla.

## Elaboración

Para comenzar a hacer el brownie, desmenuza casi todas las nueces en la thermomix, durante unos 8 a 10 segundos a velocidad 3,5. Retíralas del vaso y resérvalas. Pica las que hayas guardado enteras aun menos que las anteriores, aunque también puedes machacarlas con un vaso o con un rodillo.

Continuamos con la preparación del brownie, rayando el chocolate. Para ello, echa en el vaso de la thermomix el chocolate troceado, dale cinco o seis golpes con el turbo y después pasa a velocidad 9 unos 6 segundos. Comprueba que está bien rayado y si es así, retíralo del vaso y reserva.

Pon la mariposa en las cuchillas y echa el azúcar y los huevos en el vaso. Programa 5 minutos a temperatura 40 y velocidad 3.

Echa el chocolate y la mantequilla al vaso, junto con los huevos y el azúcar, y mezcla 6 segundos a velocidad 2.

Incorpora la harina, la levadura y una pizca de sal, y programa 4 segundos a velocidad 2. Retira la mariposa.

Para terminar la masa de los brownies, añade las nueces y mezcla con la espátula hasta que quede una mezcla homogénea.

Engrasa un molde para el horno, rectangular y bajito, con mantequilla y enharínalo. Vuelca la mezcla en el molde y hornéalo a 170°C durante 30 minutos aproximadamente (no olvides precalentarlo). Comprueba que está hecho pinchando el brownie con una aguja o cuchillo y, si al retirarlo sale limpio estará bien cocido.

Ya sabes que el brownie está delicioso comiéndolo templadito, acompañado con helado de vainilla o nata y bañado, todo ello, en chocolate fundido, aunque también está delicioso comiéndolo solo... Espero que os guste.

Foto orientativa: [\\*Bárbara\\* Cannella](#)

### ➡ Notas

El brownie se puede comer solo o acompañado con helado de nata o vainilla y/o bañado con chocolate fundido.



 Plato para	12
 Tiempo de preparación	20 min
 Tiempo de cocción	15 min
 Dificultad del plato	Fácil

## Ingredientes

- Para 12 brownies:**
- 200 gr. de chocolate 70 % de cacao
  - 75 gr. de nueces sin cáscara
  - 100 ml. de aceite de oliva
  - 150 gr. de azúcar
  - 3 huevos
  - 75 gr. de harina
  - 5 gr. de levadura

## Elaboración

Empezamos a elaborar los brownies de chocolate negro derritiendo el chocolate negro en un cazo a fuego lento (al [baño María](#) o en el microondas).

Mientras se deshace el chocolate para los brownies, mezcla en un bol el azúcar con el aceite (calienta previamente un poco el aceite, para que el azúcar se disuelva sin problemas).

Añade el chocolate al bol, da unas vueltas, e incorpora los tres huevos.

Bate con fuerza hasta que se forme una masa compacta.

Echa la harina tamizada a la masa de los brownies de chocolate negro, y sigue removiendo con energía con la ayuda de una cuchara.

Añade la mitad de las nueces picadas en trocitos.

Vuelca la masa de los brownies de chocolate negro en los moldes e introdúcelos sobre la bandeja en el horno precalentado a 180 °C.

Yo he usado moldes de silicona para mis brownies, aunque lo normal es hacerlo sobre un molde plano, y cortar los pedazos al final, como si fuera una tarta.

El tiempo de horneado es de entre 15 y 20 minutos. A mitad de cocción, cuando aún estén tiernos, saca la bandeja rápidamente del horno, e incrusta las nueces restantes (enteras) en la parte de arriba de los brownies de chocolate.

Foto: [Ricaró Ojalvo](#)

### ➡ **Notas**

1.- Acompañado con un poco de helado, es un postre perfecto.

2.- Si quieres ver el paso de esta receta, puedes verlo junto a su historia y otras como ella, en [blogcocina.es](#)



 Plato para	4
 Tiempo de preparación	20 min
 Tiempo de cocción	5 min
 Dificultad del plato	Fácil

## Ingredientes

- 150 gr. de chocolate negro
- 75 gr. de margarina light
- 3 yemas de huevo
- 4 claras de huevo
- 3 cucharas de azúcar
- Leche desnatada
- Sal

## Elaboración

Para empezar con la elaboración de esta deliciosa y suave mousse de chocolate light, lo primero que vamos a trabajar será el chocolate. Lo troceamos y lo ponemos a fuego suave para que se deshaga, con un poco de leche desnatada.

Cuando el chocolate se haya derretido, añadimos al mismo cazo la margarina troceada y las yemas de huevos, para que se mezcle bien con el resto de ingredientes.

Aparte, batimos las claras a punto de nieve, y le añadimos un poco de sal, para contrarrestar el sabor dulce de la mousse de chocolate light.

Cuando saquemos el chocolate del fuego, y se enfríe un poco, podemos echar las claras a punto de nieve, pero con mucho cuidado, para evitar que se corte la espuma. Removeremos poco a poco, para que no pierda la consistencia.

Cuando toda la mezcla haya quedado del mismo color y con textura esponjosa, la dejaremos reposar en el frigorífico, durante un tiempo mínimo de dos horas y en diferentes recipientes. Pasado este tiempo, estará listo para saborear una rica mousse de chocolate light.

Foto: [stone-soup](#)



 Plato para	8
 Tiempo de preparación	10 min
 Tiempo de cocción	10 min
 Dificultad del plato	Fácil

## Ingredientes

- 6 huevos
- 2-3 cucharadas de azúcar (ver nota 2)
- 150-200 gr. de chocolate derretido (ver nota 1)

## Elaboración

Para hacer este soufflé de chocolate empezamos por separar las claras de las yemas y las colocamos en bol distintos.

Montamos las claras a punto de nieve con un poco de azúcar (con una cucharada será suficiente, aunque todo depende de lo dulce que te gusten los postres de chocolate).

Por otro lado, batimos las yemas y le añadimos una cucharada de azúcar. Batimos bien hasta que las yemas se monten un poco.

Agregamos el chocolate derretido, pero no muy caliente, y mezclamos con ayuda de las varillas. ¡Ya casi tenemos listo nuestro soufflé de chocolate!

A continuación, incorporamos las claras a la mezcla, y lo mezclamos con cuidado con movimientos envolventes, evitando que se bajen las claras (esto ya se podría echar en copas y comerlo así, pero lo vamos a hornear).

Echamos la crema del soufflé de chocolate en los moldes elegidos, que serán aptos para el horno, llenándolos hasta las  $\frac{3}{4}$  partes del molde, ya que en el horno sube.

Metemos en el horno caliente a 180°C, durante 10 minutos.

El soufflé de chocolate se come caliente y es ideal para comer acompañado con helado del sabor que más guste... Todo el borde de este postre estará como si fuera un bizcocho, pero el centro está derretido.

Foto orientativa: [avlxyz](#)

### ➡ Notas

- 1.- El porcentaje de cacao del chocolate, es al gusto de cada uno.
- 2.- La cantidad de azúcar depende muchísimo de lo dulce que te gusten los postres. Prueba la mezcla antes de repartirla en los moldes y si te parece poco dulce, añade un poco más de azúcar, mejor si es glas.



Plato para	10
Tiempo de preparación	30 min
Tiempo de cocción	25 min
Dificultad del plato	Moderada

## Ingredientes

- 200 gr. de chocolate negro (70% de cacao mínimo)
- 200 gr. de chocolate con leche (40% de cacao aprox.)
- 200 gr. de chocolate blanco
- 150 gr. de mantequilla
- 90 gr. de azúcar
- 1/5 l. de nata especial postres
- 650 ml. de leche
- 3 sobres de cuajada
- 25 galletas de desayuno

## Elaboración

La tarta tres chocolates es una receta en la que cada capa de chocolate requiere un proceso de elaboración independiente. Empezaremos haciendo la base de la tarta, y luego nos meteremos con las tres cremas de chocolate.

Para la base, trituraremos las galletas de desayuno hasta crear un polvo granulado, y a continuación crearemos una pasta mezclando con el polvo de galletas los 150 gr. de mantequilla previamente disuelta en un cazo, y 50 ml. de leche. Hay que remover bien para que quede una pasta homogénea, que seguidamente verteremos sobre el molde desmontable que utilizaremos para la tarta. ¡Ya tenemos la primera capa!

A continuación, montaremos la nata para postres y la reservaremos.

Seguidamente, elaboraremos la primera capa de la tarta tres chocolates, la de chocolate negro. Lo haremos de la siguiente forma: disolveremos en un cazo a fuego lento el chocolate negro junto con 200 ml. de leche, 30 gr. de azúcar, un sobre de cuajada y 1/3 parte de la nata montada. Removeremos sin parar durante unos 8 ó 10 minutos, sin que la mezcla llegue a hervir. Una vez hecha la primera crema de chocolate, la verteremos sobre la base de galletas, y la dejaremos enfriar hasta que solidifique.

Hecha la crema de chocolate negro, haremos exactamente lo mismo con el chocolate con leche: disolverlo con los 200 ml. de leche, los 30 gr. de azúcar, el sobre de cuajada y 1/3 parte de la nata montada, y remover hasta obtener nuestra segunda capa de chocolate. Antes de echar la crema de chocolate con leche sobre la de chocolate negro, haremos unos surcos con el tenedor sobre la capa de chocolate negro, para que la nueva capa de chocolate con leche se adhiera perfectamente. Después de echarla, la dejaremos enfriar.

En tercer lugar, haremos la crema de chocolate blanco de la misma forma que con las dos anteriores, y ya tendremos nuestras tres capas para la tarta tres chocolates. Igualmente, haremos unos surcos sobre la capa de chocolate con leche antes de verter la crema de chocolate blanco.

Una vez dispuestas las tres capas de chocolate, dejaremos enfriar al menos durante media hora en el frigorífico antes de desmoldar. Luego decoraremos a gusto de cada cual. Podemos echar ralladura de chocolate, frutos secos, frutas del bosque, etc.

Foto orientativa: [megan.chromik](https://www.pinterest.com/meganchromik/)



Plato para	8
Tiempo de preparación	90 min
Tiempo de cocción	20 min
Dificultad del plato	Fácil

## Ingredientes

### Para el bizcocho:

- 200 gr. de mantequilla
- 120 gr. de azúcar glas
- 6 huevos
- 200 gr. de chocolate para fundir
- 120 gr. de harina para bizcochos
- 30 gr. de harina de maíz
- 1/2 cucharadita de bicarbonato
- 1/2 cucharadita de canela
- Un pellizco de sal

- 40 gr. de cacao amargo en polvo

- 50 gr. de harina de almendras

### Para el relleno y la cobertura:

- 1 taza de café
- 2 cucharadas de azúcar
- Mermelada de albaricoque o de naranja
- 250 gr. de chocolate para fundir
- 15 gr. de cacao en polvo
- 250 ml. de nata líquida

## Elaboración

Comenzamos a preparar esta tarta Sacher, fundiendo el chocolate al microondas o al baño María, como se prefiera.

Aparte, en un bol grande, tamizamos la harina de trigo y la harina de maíz, el bicarbonato, la canela, el café soluble, el cacao y la sal. Lo mezclamos un poco y lo reservamos.

Continuamos con la tarta Sacher separando las claras y las yemas. Por un lado montaremos las claras con la mitad del azúcar glas y una pizca de sal. Cuando tengamos un merengue firme, lo reservamos. Reservamos también las claras.

En un bol aparte, batimos con las varillas de la batidora la mantequilla con el resto del azúcar glas. Batiremos bien hasta que tengamos una crema blanca.

Continuamos batiendo mientras añadimos las yemas una a una, de forma que no añadiremos una sin que antes se haya integrado bien la anterior. Agregamos el chocolate fundido y seguimos batiendo.

Ahora, con cuidado y con unas varillas de mano o una espátula, incorporamos la mitad del merengue.

Cuando esté bien integrado añadimos la mezcla de las harinas y el resto de ingredientes que teníamos reservada, y la harina de almendras. Mezclamos bien e incorporamos el resto del merengue. Removemos bien hasta tener una crema suave.

Mientras preparamos los 4 moldes en los que haremos la tarta Sacher, ponemos a calentar el horno a 180°C. Cogemos los moldes, los engrasamos, y repartimos en los 4 moldes más o menos la misma cantidad de masa. Ya sólo nos queda meter los moldes al horno, de 2 en 2, durante unos 10 minutos y, una vez cocidos, dejarlos enfriar sobre una rejilla.

Cuando estén fríos los bizcochos, los pintamos con el café para darles un poco de jugosidad.

Ahora vamos montando la tarta Sacher, cubriendo un bizcocho con la mermelada (si la calientas un poco se facilita su distribución) y colocando otro bizcocho encima. Repetimos hasta terminar los bizcochos.

Una vez que la tarta esté montada, la colocamos sobre una rejilla para bañarla con el ganaché de chocolate que haremos a continuación, y que escurra el exceso. Una vez que la cobertura esté dura, retiramos la tarta Sacher con ayuda de una espátula o espumadera y la llevamos al plato o fuente de presentación.

### ➡ ***Hacemos el ganaché:***

Para preparar la cobertura de esta tarta Sacher, ponemos la nata líquida a cocer en un cazo. Cortamos el chocolate en trozos y los ponemos en un bol con el cacao en polvo.

Una vez que la nata comience a hervir la echamos en el bol sobre los chocolates y la batimos con las varillas de la batidora, pero a velocidad baja. No dejes de mezclar hasta que el chocolate esté bien disuelto, y cuélalo por si quedaran grumos.

Foto y fuente: [Cocinando con Manu CarMan](#)

### ➡ ***Notas***

Bañar la tarta sobre una rejilla, os aconsejo que lo hagáis cuando el glaseado esté frío, porque si está caliente cuesta más repartirlo. Además, coloca una bandeja debajo de la rejilla, ya que el chocolate que caiga puedes volver a usarlo para seguir bañando.



 Plato para	6
 Tiempo de preparación	20 min
 Tiempo de cocción	85 min
 Dificultad del plato	Moderada

## Ingredientes

- 4 huevos
- 300 gr. de azúcar
- 300 gr. de harina
- 2 cucharaditas rasas de bicarbonato
- 100 gr. de cacao en polvo
- 250 ml. de leche evaporada
- 250 ml. de aceite
- 1 cucharadita de vinagre blanco
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- Sal
- Betún de chocolate

### **Para el jarabe:**

- Azúcar
- Agua

## Elaboración

Comenzaremos la elaboración de la torta de chocolate húmeda, haciendo un bizcocho. Para ello tomamos un bol en el que unir los huevos y el azúcar, y batimos con las varillas de la batidora durante 10 minutos, hasta que nos quede una mezcla cremosísima.

En otro recipiente echaremos la leche, el aceite, el vinagre y la vainilla y también batimos hasta que emulsione.

Es el momento de tamizar los ingredientes secos de la torta de chocolate húmeda: el cacao, la harina, la sal y el bicarbonato y los vamos añadiendo a la crema de huevo y azúcar, intercalando también la emulsión líquida. Batimos los ingredientes del bizcocho de la torta de chocolate húmeda con varillas metálicas, preferiblemente eléctricas, para que alcance más potencia y espese más.

Engrasamos y enharinamos un molde para hornear y ponemos un papel de parafina o papel de horno, cubriendo la base. Vertemos la mezcla y metemos al horno precalentado a 175°C, donde deberá cocer durante una hora.

Mientras se hornea el bizcocho, hacemos un almíbar o jarabe echando en un cazo un poco de agua y azúcar, en las mismas proporciones, y se llevará todo a ebullición hasta que coja un poco de espesor.

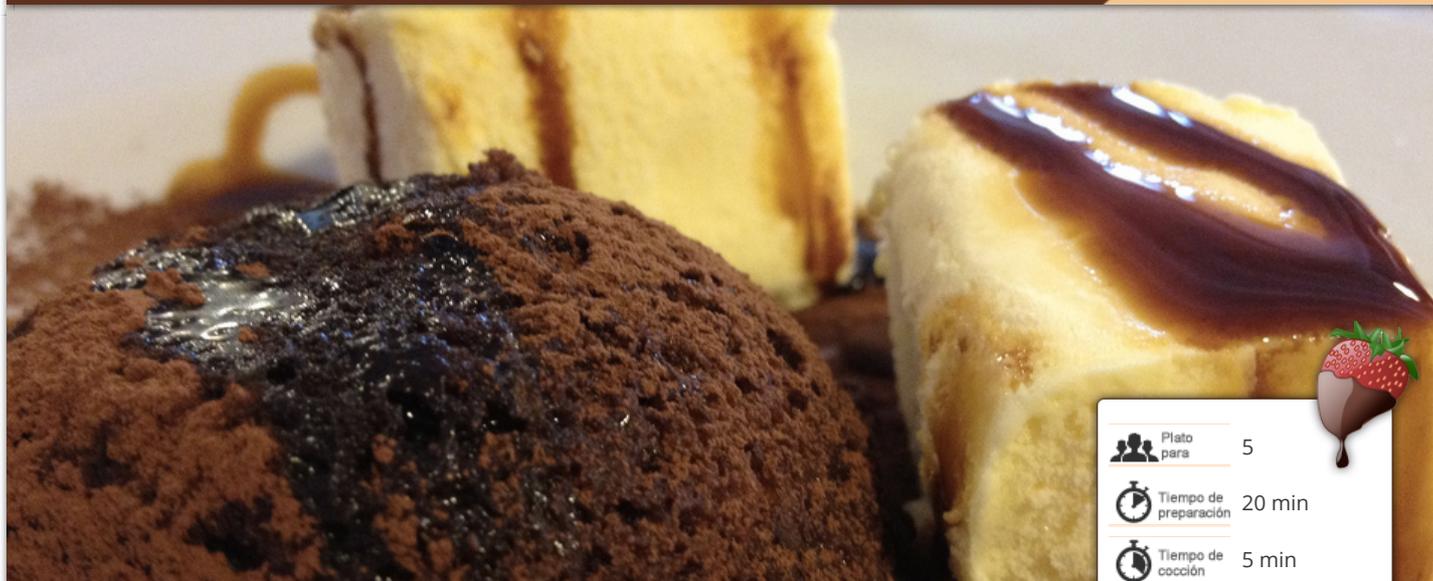
Al mismo tiempo, procederemos a la realización del betún de chocolate que cubrirá y rellenará la torta (si lo has encontrado hecho en el supermercado, mejor, trabajo que te ahorras).

Después de cocinar el bizcocho, dejamos que se enfríe. Luego lo cortaremos en tres discos. Colocamos el primero sobre una bandeja y le echamos un poco del jarabe que hemos hecho, y echamos por encima una capa de betún, cubrimos con el segundo disco y repetimos la operación, volvemos a cubrir y revestimos toda la torta de chocolate húmeda con el betún cacao. Finalmente decoramos como más nos guste.

Foto orientativa: [Flickr/chatirygirl](https://www.flickr.com/photos/chatirygirl/)

### ➡ **Notas**

Al jarabe se le puede añadir un chupito de licor, que será parte del líquido que se añadirá.



 Plato para	5
 Tiempo de preparación	20 min
 Tiempo de cocción	5 min
 Dificultad del plato	Fácil

## Ingredientes

- 100 gr. de chocolate semiamargo
- 100 gr. de mantequilla o manteca
- 2 huevos
- 2 yemas de huevo
- 40 gr. de azúcar
- 30 gr. de harina
- Agua para el baño María
- Mantequilla para los moldes
- Harina para los moldes
- Helado de vainilla
- Cacao en polvo

## Elaboración

Cómo el helado del volcán de chocolate con helado lo vamos a comprar hecho (si quieres hacerlo puedes seguir la receta del [helado de vainilla](#)) sólo voy a explicar la receta del semi líquido de chocolate.

Echamos en un bol las yemas y los huevo, con el azúcar. Lo batimos bien con las varillas de la batidora, hasta que aumente considerablemente de volumen, esté esponjoso, adquiera un color blanquecino y, al dejar caer hilos de masa sobre la crema, los hilos queden marcados. Reservamos. En otro bol echamos el chocolate y la mantequilla y lo fundimos al baño María hasta que no quede ningún grumo.

Dejamos que la crema de chocolate temple un poco, y la incorporamos a la crema de huevo poco a poco, mezclando con movimientos envolventes y una espátula. No dejaremos de mezclar hasta que veamos que tenemos una crema homogénea en el color.

Incorporamos la harina tamizada poco a poco en forma de lluvia, y volvemos a mezclar con una espátula, con movimientos envolventes. Una vez que la crema de los volcanes de chocolate está lista, la repartimos en los moldes elegidos (deben tener forma de vaso para que parezcan volcanes), que deberán estar enmantecados y enharinados, hasta llenar hasta 3/4 del molde.

Los metemos en el horno caliente a 220°C durante 5 minutos y desmoldamos.

Ahora montamos el volcán de chocolate con helado, colocando el semi líquido de chocolate en un plato bonito y lo acompañamos con helado de vainilla.

Podemos espolvorear el volcán de chocolate con helado con cacao amargo en polvo, y lo llevamos a la mesa calentito, ya que el semi líquido de chocolate debe comerse caliente.

Foto orientativa: [Silverman68](#)

### ➡ Notas

También podemos acompañar el volcán de chocolate con helado de nata y regarlo con unos hilos de dulce de leche o caramelo líquido.



 Plato para	4
 Tiempo de preparación	40 min
 Tiempo de cocción	20 min
 Dificultad del plato	Fácil

## Ingredientes

- 130 gr. de chocolate amargo en trozos
- 30 gr. de cacao amargo en polvo
- 50 cl. de leche entera
- 250 gr. de nata fresca
- 250 gr. de azúcar
- 1 rama de vainilla (o un sobre de vainilla)
- 8 yemas de huevos batidos

## Elaboración

Ésta es la receta del auténtico helado de chocolate italiano. Todo un clásico elaborado sólo con ingredientes naturales y con la gran calidad de nuestros los helados.

En primer lugar, toma una ensaladera y bate en ella muy bien las yemas con el azúcar hasta que doblen de volumen. Añade el chocolate en polvo y mezcla muy bien.

Por otra parte, calienta la leche junto a la nata y a la vainilla. Una vez caliente, tira la vainilla si es en rama (en este caso la rama hay que cortarla por mitad en vertical).

Continuamos la elaboración de nuestro helado de chocolate italiano derritiendo el chocolate a baño María y lo añadimos poco a poco a las yemas de huevo, sin dejar de mezclar y a continuación, mientras seguimos moviendo la mezcla, incorporamos la leche y la nata.

Cocemos a fuego muy lento y sin dejar de remover, todos los ingredientes del helado de chocolate italiano hasta que se forme una crema.

Vertemos en un cuenco y esperamos a que se enfríe.

Metemos el helado de chocolate en el congelador durante 2 horas y servimos junto a un poco de nata montada.

Si en casa tenéis heladera, el resultado de este helado italiano es mucho mejor.

Foto orientativa: [Kanko](#)



 Plato para	6
 Tiempo de preparación	30 min
 Tiempo de cocción	20 min
 Dificultad del plato	Moderada

## Ingredientes

### *Para la gelatina de pimientos rojos:*

- 100 gr. de pimientos rojos asados y pelados
- 200 gr. de mermelada de frambuesa o fresa
- 10 ml. de vinagre de manzana
- 3 hojas de gelatina neutra

### *Para las trufas heladas de chocolate:*

- 100 ml. de nata líquida
- 100 ml. de leche

- 250 gr. de chocolate fondant
- 80 ml. de aceite de oliva
- 20 ml. de ron
- Sal en escamas
- Cacao en polvo

### *Para los sticks de manzana:*

- 1 manzana
- Azúcar moreno

## Elaboración

Para preparar este plato de trufas heladas de chocolate y aceite de oliva, con gelatina de pimientos rojos y sticks de manzana, tendremos que dar varios pasos bien definidos.

Por una parte, preparemos la gelatina de pimientos rojos poniendo las láminas de gelatina en un vaso de agua fría. La dejaremos hasta que esté bien hidratada y blandita, más o menos 10 minutos. Aparte, echamos en el vaso de la batidora los pimientos asados bien limpios con la mermelada y lo trituramos bien. Echamos la crema obtenida en un cazo junto con el vinagre, y lo llevamos al fuego a intensidad baja, hasta que se caliente pero no hierva. En ese momento añadimos la gelatina escurrida y removemos hasta que esta se disuelva.

Echamos esta mezcla en el molde o moldes individuales elegidos, y lo metemos en el frigorífico unas 6 horas para que se enfríe y solidifique. Ahora, nos ponemos manos a la obra con las trufas heladas de chocolate, para ello, pon en una cazuela la leche, el ron y la nata y llévala al fuego hasta que rompa a hervir, momento en el que añadiremos el chocolate cortado en trocitos. Removeremos hasta que el chocolate se disuelva, añadiremos el aceite y volvemos a mezclar. Cuando tengamos una crema homogénea y brillante, la repartiremos en los moldes con la forma de trufa deseada, y los dejamos atemperar. Una vez fríos, los llevamos al congelador hasta que se pongan duros.

Para terminar, pondremos el punto final perfecto a nuestras trufas heladas de chocolate, realizando unos sencillos stick de manzana. Para ello solo tienes que pelar la manzana, cortarla en bastoncitos, espolvorearlos con el azúcar y llevarlos al horno a 180°C hasta que el caramelo se derrita y caramelice (más o menos unos 15 minutos, pero no los pierdas mucho de vista no se vayan a quemar). Ahora que ya tenemos todos los pasos hechos, solo nos queda presentar estas ricas trufas heladas de chocolate, sacándolas del molde, espolvoreándolas con el cacao en polvo y poniendo encima unas escamas de sal. En el momento de llevarlas a la mesa las acompañamos con las gelatinas y los sticks de manzana, aunque también es perfecto si además puedes adornarlo con unas frambuesas y unos daditos de manzana frescos.

Foto y fuente: [CocinandoConCatMan](http://CocinandoConCatMan)

### ➔ **Notas**

Receta original con más fotografías en el blog [cocinandoconcatman.com](http://cocinandoconcatman.com)



 Plato para	2
 Tiempo de preparación	15 min
 Tiempo de cocción	10 min
 Dificultad del plato	Principiantes

## Ingredientes

- 1/3 taza de edulcorante en polvo (ver nota)
- 3 cucharadas de harina
- 3 cucharadas de cacao en polvo
- 2 1/4 tazas de leche desnatada
- 30 gr. de chocolate semi-amargo rallado
- 2 cucharaditas de mantequilla
- 1 1/2 cucharadita de extracto de vainilla

## Elaboración

La elaboración de la crema de chocolate light comienza mezclando en una cacerola el edulcorante, la harina y el cacao.

A continuación, añadimos (sin parar de remover) la leche y ponemos lo que será nuestra crema de chocolate light a fuego medio, hasta que espese y burbujee.

Seguimos moviendo la crema de chocolate un minuto más, retiramos del fuego y agregamos el chocolate rallado, la mantequilla y la vainilla.

Ahora, sólo nos queda servir la crema de chocolate light en tazones individuales para postres, cubrirlos con papel de film transparente, dejarlos en la nevera unos minutos para que se enfríen y ¡ya tenemos listo nuestro postre de crema de chocolate light!

Foto orientativa [www.WorthTheWhisk.com](http://www.WorthTheWhisk.com)

### ➡ Notas

- 1.- Se recomienda utilizar el de la marca Splenda.
- 2.- Para los diabéticos es importante raciones pequeñas.



 Plato para	10
 Tiempo de preparación	30 min
 Tiempo de cocción	0 min
 Dificultad del plato	Fácil

## Ingredientes

- 1 l. de leche entera
- 150 gr. de chocolate amargo
- 1 kg. de azúcar
- 125 ml. de alcohol fino

## Elaboración

Si quieres tener tu propio licor de chocolate casero, elaborado por ti mismo, sólo tendrás que seguir estos sencillos pasos.

Comenzamos a preparar el licor de chocolate mezclando en un cazo la leche con el azúcar y el chocolate muy picadito.

Ponemos al fuego hasta que rompa el hervor y en ese momento, bajamos el fuego al mínimo más mínimo posible que nos permita nuestra cocina.

Mantenemos el licor de chocolate en el fuego cociendo muy lentamente hasta que quede espeso, momento en el que retiramos del fuego y dejamos que se enfríe totalmente.

A continuación, agregamos el alcohol fino, mezclamos todo muy bien y dejamos que nuestro licor de chocolate casero repose durante una semana.

Pasado ese tiempo, sólo queda ¡probar y relamerse!

Foto orientativa: [StuartWebster](#)



Plato para	6
Tiempo de preparación	60 min
Tiempo de cocción	160 min
Dificultad del plato	Moderada

## Ingredientes

- 6 carrilleras de cerdo ibérico
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 2 zanahorias
- 100 ml. de salsa de tomate
- 1 cáscara de naranja
- 250 ml. de vino tinto
- 4 clavos de olor
- 10 bayas de pimienta de Jamaica
- 10 bayas de enebro
- 1 canela en rama de Ceylan
- 500 ml. de fondo de carne
- 36 gr. de chocolate negro 70%
- Ralladura de naranja c/n
- 54 gr. gelatina blanda de naranja
- Germinados de cebolla c/n
- Harina
- Sal
- Aceite

### **Para la gelatina de naranja:**

- 125 ml. de zumo de naranja
- 0,5 gr. de agar
- 1/4 hoja de gelatina

## Elaboración

Para hacer las carrilleras de cerdo ibérico con salsa de chocolate y naranja empieza preparando la gelatina. Pon en un cazo el zumo de naranja, el agar y remueve. Calienta hasta que levante el hervor, añade la gelatina hidratada y vierte rápidamente en un molde de 21×10 cm. Dejar gelificar en la nevera.

Ahora, sala los trozos de carrillera de cerdo ibérico y pasa por harina. Marca los trozos por todos los lados, en una cacerola con aceite caliente. Reserva la carrillera en un plato aparte.

En el mismo aceite, rehoga bien las verduras (cebolla, puerro y zanahoria) cortadas a la mirepoix. A continuación, añade la salsa de tomate y sigue rehogando. Incorpora el vino tinto, la cáscara de naranja (con la menor cantidad de blanco posible), los clavos, la pimienta, las bayas de enebro, la canela en rama y dejamos reducir hasta que se consuma el alcohol.

Seguidamente, echamos los trozos de carrillera ibérica que teníamos reservada, así como los jugos que pudieran haber soltado. Regamos con el fondo de carne caliente y echamos sal si fuera necesario. Tapamos y dejamos cocer hasta que la carne esté tierna (aproximadamente 2 horas). Vigila de vez en cuando y echa más caldo si fuese necesario.

Una vez finalizada la cocción, saca los trozos de carrillera y reserva en caliente. Retira la canela en rama y tritura la salsa (para dejarla más fina pasa por un chino). Ahora, añade el chocolate troceado y remueve hasta que se incorpore a la salsa que quedará espesa y brillante.

Presentación:

En un plato caliente coloca un par de trozos de carrillera (ya cortada y cuadrada) y napa la parte superior con un poco de la salsa de chocolate.

Echa con una cuchara un poco de salsa en el plato. Haz un surco con la punta de la cuchara y colocar un rectángulo de gelatina de aproximadamente 5×1,5 cm.

Con un rallador fino, tipo microplane, rallar un poco de cáscara de naranja por encima de los trozos de carrilleras de cerdo ibérico con salsa de chocolate y terminar con unos germinados. Sirve caliente.

Foto y fuente: [Con Los Cinco Sentidos](#)

### ➡ **Notas**

- 1.- Las carrilleras son los músculos masticadores, los que dan movilidad a la mandíbula (maseteros) que en el caso del cerdo pesan entre 150 y 200 gramos cada una. Es una carne gelatinosa que requiere una cocción prolongada.
- 2.- Para los diabéticos se puede sustituir el chocolate negro 70% por chocolate puro sin azúcares.
- 3.- De la gelatina sale cantidad como para unas 14 personas aproximadamente.
- 4.- La cantidad de carrilleras está pensada para una comida con varios aperitivos, si se desea se puede ampliar el número de carrilleras por persona, no siendo necesario aumentar las cantidades para la salsa, aunque todo depende de las que quieras poner ;-)

**Twitter - Facebook - Google+ - Pinterest**

**Cocina.es**



**Recetas  
Comidas**  
.COM

**Foto de portada: Perudelights**