

Tarta de chocolate con trufa de chocolate

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Cafetito | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0

Ganache chocolate negro (Tarta mousse)

Gelee de naranja (Tarta mousse) - de Canela Molida

Bizcocho de chocolate sin harina (Tarta mousse)

Trufa (Tarta mousse)

ELABORACIÓN

Fotos paso a paso Can Gonella

Tomamos un molde o un aro de pastelería, en este segundo caso colocamos en aro sobre silpat.

Colocamos en el fondo mousse de chocolate aprox. 1 ½ cms. encima de la mousse colocamos la trufa congelada.

Volvemos a poner mousse de chocolate y por ultimo el Bizcocho de chocolate, lo congelamos todo.

Cuando lo saquemos para utilizar lo espolvoreamos de cacao y dejamos que se descongele.

Nuestra elaboración recién sacada del congelador.