Tarta de cerveza negra y chocolate con glaseado y moras cobres



Consejo del chef

Termina decorando con moras al natural y moras recubiertas con colorante cobre para darle a tu tarta un aspecto único.

Raciones para 6

- ❏ **250 ml** Cerveza negra
- ❏ **250 gr** Mantequilla
- ❏ **100 gr** Chocolate en polvo
- ❏ **400 gr** Azúcar glas
- ❏ **135 ml** Nata
- ❏ **5 ml** Limón
- ❏ Sal
- ❏ **2** Huevos
- ❏ **1** Cucharadita de extracto de vainilla
- ❏ **250 gr** Harina
- ❏ **2 + 1/2** Cucharadita de levadura
- ❏ **565 gr** Mantequilla sin sal para buttercream
- ❏ **907 gr** Azúcar glas para buttercream
- ❏ **1/2** Cucharadita de sal para buttercream
- ❏ **1/2** Cucharada de extracto vainilla buttercream
- ❏ **35 gr** Cacao en polvo para buttercream
- ❏ **60 ml** Agua caliente para buttercream
- ❏ **130 gr** Chocolate al 50% para buttercream
- ❏ **2** Cucharaditas colorante negro en gel
- ❏ **55 gr** Azúcar glas para copper drip
- ❏ **5 gr** Colorante cobre en gel para copper drip
- ❏ **20 ml** Vodka para copper drip
- ❏ Moras
- ❏ Colorante cobre en gel

1. Para el bizcocho, precalentar el horno a 180°C, engrasar con mantequilla el molde y cubrir con cacao las paredes y la base. En un bol mezclar la nata y el limón en un recipiente, tamiza la harina y la levadura sobre la masa y dejar reposar en un lugar templado por 30 minutos Pasada la media hora de reposo, añadir sal y batir enérgicamente hasta que se monte un poco la mezcla.

2. Mezclar la mantequilla y la cerveza en una olla a fuego lento. Añadir el cacao en polvo y el azúcar y retirar del fuego. Añadir los huevos y cuando estén bien integrados, agregar la cerveza, volver a mezclar, verter al molde y hornear durante 1 hora aproximadamente.

3. Para la buttercream, batir el cacao en polvo con el agua caliente y dejar enfriar. Derretir el chocolate al baño María hasta que esté suave y luego déjelo enfriar. En una batidora con la pala, mezclar la mantequilla a temperatura ambiente e ir añadiendo poco a poco el azúcar en polvo y la sal.

4. Agregar el extracto de vainilla, la mezcla de cacao negro, el chocolate derretido enfriado y el colorante en gel negro a la crema de mantequilla y mezclar.

5. Cubrir la crema y dejar en el frigorífico 30 minutos para que el color profundice.

6. Pasado el tiempo añadir más colorante si fuera necesario. En caso de que quede color gris, dejar una noche en la nevera, añadir un poco más de colorante al día siguiente y volver a reposar.

7. Montar la tarta poniendo la buttercream entre los bizcochos. Cubrir por el exterior y alisar para que quede igual por toda su superficie. Reservar en la nevera para que se solidifique y no se desmonte.

8. Para el drip, mezclar el matificador y el vodka y cuando esté integrado, agregar el conjunto al azúcar glas. Mezclar bien y verter por los bordes de la tarta desde la parte superior.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/tarta-cerveza-negra-chocolate-glaseado-moras-cobre/