

# FRAISIER DE CHOCOLATE

## **INGREDIENTES:**

**BIZCOCHO:** 4 huevos, 125 gr. azúcar, 125 gr. harina tamizada

**ALMIBAR:** 2,5 dl. agua, 60 gr. azúcar, película de limón y naranja, canela en rama, 2 cucharadas de licor.

## **CREMA MOUSSELINE DE CHOCOLATE:**

- 160 gr. cobertura de chocolate
- 60 gr. azúcar
- 3 yemas de huevo
- 30 gr. maicena
- 4 dl. Leche
- 200 gr. mantequilla blanda



**PASTA DE ALMENDRAS:** 250 gr. almendras sin piel, 100 gr. de azúcar glas, 200 gr. de azúcar invertido, unas gotas de colorante rojo.

500 gr. de fresas cortadas por la mitad

## **ELABORACIÓN:**

*Preparación del bizcocho: batir los huevos y el azúcar al baño maría, hasta que alcancen 40°C, retirar del baño y batidora eléctrica de varillas al máximo hasta que la mezcla blanquee, incorporamos delicadamente la harina tamizada, en dos o tres veces. Pasar la mezcla al molde engrasado y ligeramente espolvoreado de harina y azúcar, hornear 20-25 minutos en horno precalentado a 180°C. Desmoldar y enfriar sobre una rejilla.*

*Preparamos el almíbar hirviendo el agua con el perfume y el azúcar, y añadimos el licor una vez frío.*

*Mezclamos 2/3 del azúcar con la maicena y las yemas, aparte calentamos la leche con el resto del azúcar, vertemos un poco de esta leche sobre la preparación de azúcar, yemas y maicena, batiendo despacio, mezclamos bien y pasamos todo a la cacerola para volver a hervir, pasar todo a un cuenco con el chocolate troceado, mezclar bien hasta que el chocolate esté completamente fundido, dejar enfriar. Mientras trabajamos la mantequilla hasta pomada. Cuando la crema esté fría, mezclamos con la mantequilla y batimos con la batidora eléctrica, refrigerar 20-30 minutos.*

*Revestimos las paredes de un aro de 22 cm, con la fresas cortadas por la mitad (la cara cortada contra el aro), Cortamos la genovesa en tres discos y colocamos un disco dentro del aro, empapamos con almíbar, extendemos la mitad de la crema mousseline de chocolate y las fresas que nos han sobrado, cortadas en trozos más pequeños, cubrimos otro disco del bizcocho, volvemos a empapar, y cubrimos con la otra mitad de la crema. Cubrimos con el último disco y calamos. Refrigeramos una hora. Extraemos del aro.*

*Extendemos la pasta de almendras con un rodillo sobre una superficie lisa espolvoreada de azúcar glas, cortamos un aro del tamaño de la tarta y lo colocamos sobre esta. Decoramos con algún detalle de fresa, mousse o cobertura.*