

TARTA DE GUINNESS

Ingredientes:

250gr de harina de repostería
75gr de cacao en polvo Valor
400gr de azúcar
2 cucharaditas y media de bicarbonato
250ml de cerveza negra Guinness
250gr de mantequilla a temperatura ambiente
140gr de nata líquida para montar
2 huevos
1 cucharadita de vainilla líquida

Para el frosting:

300gr queso de untar tipo Philadelphia
150gr de azúcar glass
350gr nata líquida para montar

Preparación:

- 1.- Vierte en el vaso de la thermomix, la harina, el cacao, el azúcar y las dos cucharaditas y media de bicarbonato y mezcla todo **15 segundos en velocidad 5**. Reserva
- 2.- Pon en el vaso la cerveza y la mantequilla a temperatura ambiente, y **mezcla 3 minutos, 50°, velocidad 2**, -no te preocupes si no alcanzas la temperatura que ponemos, es solo para que se caliente un poco la mezcla y se integre bien.
- 3.- Añade a lo anterior la nata, la vainilla y los huevos y **bate 15-30 segundos en velocidad 2 y medio**.
- 4.- Ahora pon la Thermomix en **velocidad 3 sin programar tiempo** y ve incorporando la mezcla de harina, azúcar y bicarbonato reservada, hasta que veas que está bien mezclada. Vierte en un molde previamente engrasado, yo siempre lo forro con papel de hornear, así es más fácil desmoldar.
- 5.- **Hornéala a 180° durante unos 50 minutos aprox.** Comprueba que está bien cocido metiendo un palito, si sale seco, es que está perfecto

El Frosting:

- 1.- Echa el azúcar y hazlo glas **programando 30 segundos en velocidad progresiva 5-9**.
- 2.- **Programa velocidad 3, sin tiempo** y ve agregando el queso de untar por el bocal. Reserva.
- 3.- **Pon la mariposa en las cuchillas y echa la nata muyyyyyyy fría, monta en velocidad 3 y medio sin programar tiempo**, deberás estar muy atento para que no se te pase y hagas mantequilla.
- 4.- **Une la nata montada y la mezcla de glas con queso de untar con movimientos envolventes**, ya puedes untarlo sobre tu tarta Guinness.