

Cocina para Novatos



Receta de Sonia T.

TARTA DE MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO

Ingredientes:

Para la base:

- 1 paquete de galletas María
- 75 gr de mantequilla fundida
- 90 ml de nata
- 125 gr de chocolate con leche

Para la cubierta

- 225 gr de chocolate blanco
- 360 ml de nata
- 1 cucharadita de extracto de vainilla(opcional)
- 4 hojas de gelatina

Modo de elaboración:

La base

Engrasamos un molde desmontable de 18 cm.

Picamos las galletas oreo muy finas y les añadimos la mantequilla removemos y forramos el suelo de nuestro molde y aplastamos. Guardamos en la nevera.

En un cazo ponemos la nata a hervir, retiramos el cazo del fuego y añadimos el chocolate. Removemos y dejamos enfriar un poco. Añadimos la mezcla a la base de oreo.

Guardamos otra vez en frío.

La cubierta

Fundimos al baño maría el chocolate blanco en 125 ml de nata alisamos y dejamos enfriar.

Ablandamos la gelatina en un poco de agua, una vez blanda la fundimos a fuego muy bajo.

Añadimos la gelatina al chocolate blanco.

El resto de la nata la montamos con el extracto de vainilla y la añadimos al chocolate blanco.

Dejamos enfriar durante 6 u 8 horas en la nevera.

Para desmoldar separamos la tarta del molde con ayuda de un cuchillo.

www.cocinaparanovatos.com