



Tarta de chocolate blanco y mermelada

Descripción



Esta receta la he encontrado también en Internet. Me ha parecido relativamente fácil, pero lo mejor es que se come fresquita, que es lo que apetece.

Enlace para hacer el bizcocho de la base: [Tronco de Navidad](#).

(Las cantidades serán distintas porque no necesitamos una plancha tan grande: 1 huevo, 30 gr de azúcar, 15 gr de harina normal, el resto igual).

Aunque si queremos hacerla mas sencilla, pondremos una base de bizcochos de soletilla, sobaosâ? En este caso me he decantado por los bizcochos de soletilla.

Ingredientes: (Para ocho o diez personas).

- Bizcochos de soletilla para cubrir la base del molde.
- 400 ml de nata para montar.
- 200 ml de leche.
- 4 yemas de huevo.
- 40 gr de azúcar.
- 200 gr de chocolate blanco. Ya sabéis mi favorito: Nestlé postres.
- 5 hojas de gelatina neutra.
- 2 cucharadas soperas de ron. Esto es opcional, si no gusta, pondremos leche.
- 2 cucharadas soperas de mermelada de fresa.
- Mermelada de fresa para las porciones del final.

Preparación:

Como siempre que tenemos que montar nata, metemos el brick en un bol con hielos en la nevera, por lo menos una hora antes de marcar la receta.

Escogemos un molde desmoldable, lo desmontamos, cubrimos la base con papel de horno (el trozo de papel que sea mas grande que el fondo del molde) y lo pillamos al montar el molde de nuevo, como se ve en la foto. Reservamos.



Ponemos a hidratar la gelatina en agua y reservamos.



default watermark

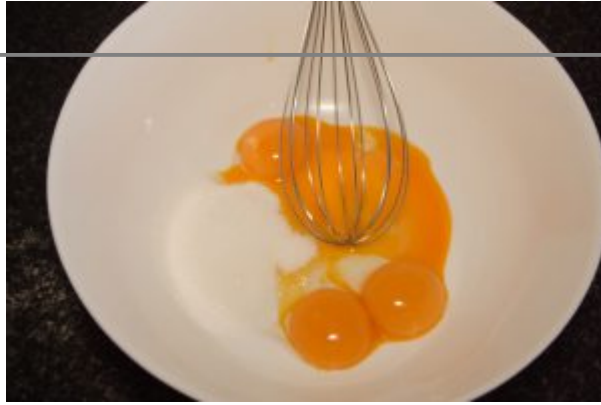
En un bol pequeño ponemos las cucharadas de ron y las de mermelada, mezclamos



Cubrimos el fondo del molde forrado de papel con bizcochos de soletilla, procurando que quede lo mas cubierto posible, los empapamos con la mezcla anterior, ayudándonos con una cuchara y reservamos.



Ponemos parte de la leche en un cazo amplio (dejando la otra en una taza), lo llevamos al fuego suave, **se tiene que calentar, no hervir**, mientras, echamos las yemas de huevo en un bol junto con el azúcar y batimos con las barillas hasta que blanqueen. Retiramos la leche del fuego y vamos añadiendo poco a poco la crema de los huevos sin dejar de batir.



Templamos la leche que hemos reservado en un vaso, en el microondas, escurrimos muy bien la gelatina y la mezclamos con la leche, debe quedar totalmente integrada.

Colocamos al fuego suave de nuevo el cazo y le añadimos la leche con la gelatina, **mezclamos bien y con cuidado de que no hierva**. Retiramos del fuego y echamos el chocolate troceado, se ira derritiendo con el calor residual, tiene que quedar una crema ligada y homogénea.



Sacamos el bol con el brick de nata de la nevera, quitamos los hielos, secamos bien el bol y vertemos la nata, batimos con las barillas hasta que monte y la añadimos a la crema de chocolate, vamos incorporando con movimientos envolventes hasta que se mezcle todo.



default watermark

Vertemos todo ello sobre los sobaos y la mermelada con ayuda de una cuchara grande, con el fin de que no se muevan mucho los sobaos. Procuramos que la superficie quede lisa y añadimos porciones de mermelada con una chuchara por toda la tarta. A lo mejor os quedan dibujos en la superficie, no





default watermark

La tapamos con plástico film, la metemos en el frigorífico y la dejamos que se cuaje por lo menos 4 horas.

Pasado el tiempo desmoldamos y nos queda una tarta cremosa, suave y nada empalagosa.



Consejo: La he hecho la vÃspera para asegurarme de que estÃ© cuajada. He puesto mermelada de fresa, pero a vuestro gusto. Me he contenido a la hora de poner la mermelada, por miedo a que estuviera demasiado empalagosa, pero la verdad es que se le puede aÃ±adir un poco mÃ¡s, no empalaga nada. **Hay que servirla frÃa.**

Seguimos en Facebook: **facebook/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

MÃ¡ndanos tus opiniones, sugerencias, quejas, recetasâ! a

hola@masqpostres.es

CategorÃa

1. Postres

Fecha de creaciÃ³n

agosto 26, 2016

Autor

admin