



Tarta de chocolate sin horno

Descripci3n

default watermark



Una tarta muy sencilla con la que los amantes del chocolate negro disfrutarán. Otra de esas recetas que deben formar parte de nuestro recetario, sobre todo en la sección de POSTRES SIN HORNO.

Enlaces de postres con chocolate blanco o negro, con y sin horno:

[*Mousse de chocolate blanco*](#) , [*Corona de chocolate blanco y negro*](#) , [*Gelatina de chocolate*](#) , [*Medallones de chocolate blanco y negro*](#) , [*Bizcocho de chocolate negro*](#) .

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- 100 gr de galletas tipo MarÃa o tostadas. O vuestras favoritas.
- 50 gr de mantequilla.
- 300 gr de chocolate negro. Me gusta el de NestlÃ© postres.
- 100 gr de azÃcar.
- 140 gr de almendras crocantes.
- 500 ml de leche.
- 200 ml de nata lÃquida.
- 6 lÃminas de gelatina.

PreparaciÃ³n:

El molde elegido es redondo, desmoldable de 20 cm de diÃmetro. Forramos la base con papel de hornear y reservamos.

default watermark



Hidratamos en agua fría las láminas de gelatina y reservamos.

Fundimos la mantequilla en el microondas y trituramos las galletas con el accesorio pertinente. Mezclamos todo y cubrimos el fondo del molde, aplastando bien con una cuchara para que la base de galletas quede bien prieta. Metemos en la nevera y reservamos.

•





En una cazuela echamos la leche, la nata, el azúcar y el chocolate troceado. Calentamos al fuego, removemos hasta que el chocolate se funda y quede bien integrado, retiramos del fuego. Escurrimos la gelatina y la añadimos a la cazuela. Seguimos removiendo unos minutos hasta que resulte una crema homogénea.



Vertemos la crema de chocolate sobre la base de galletas: Colocamos una cuchara del revÃ©s, que la crema caiga sobre ella con el fin de que la base de galletas no se rompa.





Dejamos la tarta en el frigorífico hasta que solidifique.

Justo antes de degustarla, cubrimos con las almendras crocantes, desmoldamos yâ?!.BON APPETIT!

Consejo: Mejor hacerla la vÃspera para que quede bien cuajada.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categorías

1. Galletas
2. Postres
3. Postres sin horno
4. Recetas sin horno

Fecha de creación

septiembre 27, 2019

Autor

admin

default watermark