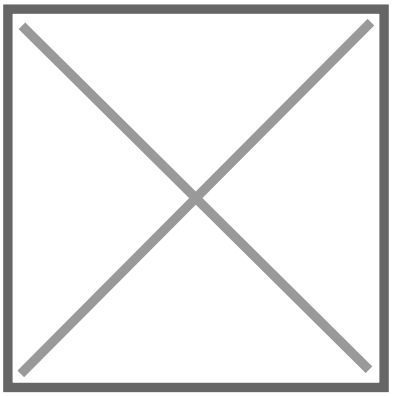


Tarta de chocolate sin horno

DescripciÃ³n

default watermark



Una tarta muy sencilla con la que los amantes del chocolate negro disfrutarÃ¡n. Otra de esas recetas que deben formar parte de nuestro recetario, sobre todo en la secciÃ³n 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 azÃºcar.
- 140 gr de almendras crocantes.
- 500 ml de leche.
- 200 ml de nata lÃquida.
- 6 lÃ¡minas de gelatina.

PreparaciÃ³n:

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

default watermark



Hidratamos en agua frÃa las lÃ¡minas 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.

- 
efault watermark

- 

En una cazuela echamos la leche, la nata, el azÃºcar 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 aÃ±adimos a la cazuela. Seguimos removiendo unos minutos hasta que resulte una crema homogÃ©nea.



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.

- 
watermark

- 

Dejamos la tarta en el frigorÃfico 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.

SÃÂguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres
En Instagram: instagram.com/_masqpostres

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¦ a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃÂbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

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

default watermark

Fecha de creaciÃ³n
septiembre 27, 2019
Autor
admin