



Tarta marmolada de queso, chocolate blanco y negro

Descripción

default watermark



Esta es otra de esas recetas obligada en nuestro recetario, una tarta sin horno, de queso y chocolates, ¿quÃ© mÃ¡s se puede pedir?

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

Para la base.

- 125 gr de galletas, he puesto tostadas de CuÃ©tara. Las que os gusten.

- 50 gr de mantequilla.
- 1 chorrito de leche, si vemos que las galletas quedan demasiado compactas.

Para la tarta.

- 150 gr de chocolate negro. Me gusta el de Nestlé postres.
- 150 gr de chocolate blanco. Me gusta el de Nestlé postres.
- 90 gr de azúcar.
- 250 gr de queso cremoso. He puesto Mascarpone, pero puede el que os guste, que sea cremoso.
- 500 ml de nata para montar.
- 1 yogur natural sin edulcorar (125 gr). Puede ser desnatado.
- 6 hojas de gelatina neutra.

Preparación:

Escogemos un molde desmoldable de 20 cm de diámetro, forramos con papel de horno humedecido y reservamos.



De la base.

Trituramos las galletas con el aparato pertinente, fundimos la mantequilla en el microondas y mezclamos todo (si vemos que la mezcla queda muy seca añadimos el chorrito de leche). Vertemos en el molde forrado y repartimos bien por toda la base con ayuda de una cuchara o con el dorso de los dedos, de forma que quede bien compacta. Reservamos en la nevera durante 30 minutos.



De la tarta.

Trituramos o troceamos los dos tipos de chocolate **por separado**. Reservamos.

Hidratamos las hojas de gelatina en agua fría y reservamos.

En una cazuela mezclamos el azúcar, la nata, el queso y el yogur y ponemos a fuego bajo durante 10 minutos, removiendo de vez en cuando y sin que llegue a hervir. Añadimos las hojas de gelatina hidratadas y bien escurridas, mezclamos bien hasta que se disuelvan.



Retiramos del fuego y separamos esta mezcla en dos partes iguales, añadimos en una de ellas el chocolate negro troceado y en la otra el chocolate blanco troceado. Removemos bien las dos preparaciones hasta que se fundan los chocolates. Vertemos en el molde, sobre la base de galletas las preparaciones de los chocolates de forma irregular y pasamos un palito de brocheta para conseguir el efecto mármol.

•





Metemos en el frigorífico **un mínimo de 4 horas para que cuaje bien.**

Podemos decorar con frutos rojos, hojitas de menta? O si no disfrutar de la tarta tal cual.

Consejo: La he hecho de víspera, así no me llevo sorpresas a la hora de que esté 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. Quesos
5. Recetas navideñas y festivas
6. Recetas sin horno

Fecha de creación

febrero 25, 2022

Autor

admin

default watermark