

# TARTELETA DE TRUFA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Para la base puede utilizarse también pasta de hojaldre.

## Descripción:

Unos postres deliciosos.

## Ingredientes para 8 personas :

- 200gr ( 8 barritas ) de nestlr postres
- 300 ml de nata para montar
- 1 lamina de pasta brisa
- 50 gr de azucar lustre

## Preparación:

### Paso 1

Forrar un molde de tarta con la lamina de pasta brisa, pinchando varias veces con un tenedor y cocerla a horno fuerte ( 200° c ) hasta que este dorada. ( 20 minutos aproximadamente ).

### Paso 2

Calentar la nata con el azúcar, retirarlo del fuego y añadir 150 gr ( 6 barritas de chocolate troceado ) remover hasta que el chocolate este fundido y dejarlo en el refrigerador. Cuando este muy frio montarlo con una batidora electrica.

### Paso 3

Preparar un caramelo clarito con el resto del azúcar y un poquito de agua. Fundir el resto del chocolate al baño maria y mezclarlo con el caramelo. Rellenar la tartaleta con la trufa muy fria.