TARTA TO YOU

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Isabel Lorenzo

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Lo hice para el cumple de mi cuñada. Esta vez hice una tarta sencilla y les encanto a todos estaba bueniiisiiiimaaaaaa. Mi cuñada la pequeña llevo una tarta de queso que estaba de muerteeee a ver si pongo la foto con la receta. Eramos 12 y no sobro de ninguna que ricaaaaas.

Ingredientes para 10 personas :

- Bizcocho de chocolate
- 400 ml de nata para montar
- Licor de mora sin alcohol
- Queso de untar
- Azúcar
- 3 Tabletas pequeñas de chocolate blanco
- Leche
- Para decorar lo que queráis

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Se hace el bizcocho, como pone en el enlace, se deja enfriar y se parte en 2 partes. Se baña un poco con el licor de mora sin alcohol las 3 partes. Se monta la nata con 100 gr de queso de untar y un poco de azúcar. Se echa la mitad en una base, se pone la otra base encima y se echa el resto de la nata, se tapa con la ultima base. Se derrite el chocolate al baño maría con un poquito de leche, cuando este derretido echarlo por encima de la tarta, se deja enfriar en el frigorífico y se decora al gusto.