TARTALETA DE TRUFA

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Pilarpv

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 tambien 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 tenedory y cocerla a horno fuerte (200º c) hasta que este dorada. (20 minutos aproximadamente).

Paso 2

Calentar la nata con el azùcar, retirarlo del fuego y añadir 150 gr (6 barritas de chocolate troceado) remover hasta que el chocolate esre 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 azucar 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.