

TARTELETA DE TRUFA



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Isabel Lorenzo



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 nestlé postres
- 300 ml de nata para montar
- 1 lámina de pasta brisa
- 50 gr de azúcar lustre

Preparación:

Paso 1

Forrar un molde de tarta con la lámina de pasta brisa, pinchando varias veces con un tenedor y cocerla a horno fuerte (200° c) hasta que esté 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 esté fundido y dejarlo en el refrigerador. Cuando esté muy frío montarlo con una batidora eléctrica.

Paso 3

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