

Tarta de chocolate con crumble de peras



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Pilarpv



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

Descripción:

Tenía mis dudas por si la base al hornearla se quedaba muy reseca, pero no fue así, quedó muy cremosa.

Ingredientes para 6 personas :

- Para la base:
- Un paquete de galletas(menos 4 o 5 galletas).
- 60gr. de mantequilla. Una cucharada de cacao o cola-cao
- Para el relleno:
- 200gr. de nata.
- 200gr. de leche.
- 200gr. de chocolate fondant.
- 1 sobre de cuajada.
- Para el crumble:
- 500gr. de peras (3 unidades) troceadas a daditos.
- 75gr. de harina.
- 75gr. de mantequilla muy fría. 50gr. de azúcar.

Preparación:

Paso 1

Para la base: Trituramos las galletas, añadimos la mantequilla derretida y la cucharada de cacao. Cubrimos con ella un molde desmoldable y dejamos enfriar en la nevera o el congelador mientras preparamos la crema

Paso 2

Para la crema de chocolate: Fundir el chocolate al baño maría y añadir la nata. -En un poco de leche disolvemos el sobre de cuajada y ponemos a calentar el resto de la leche. - Añadimos la mezcla de nata y chocolate, la cuajada disuelta y no paramos de remover hasta que comience a hervir. En ese momento

apartamos del fuego y seguimos removiendo un poco más. - Vertemos sobre la base de galleta y dejamos enfriar completamente

Paso 3

Para el crumble: - Troceamos la fruta. - Con la mantequilla, el azúcar y la harina hacemos un arenado, podemos empezar con una cuchara, pero como mejor se hace es con las manos, vamos frotando hasta que tenemos como una especie de arena gruesa. - Una vez la parte de chocolate está fría, disponemos los trocitos de pera por encima y después la masa del crumble. - Horneamos a 200° (yo puse el horno sólo arriba) hasta que veamos que está dorado.