TARTA MOUSSE DE FRESA CHOCOLATE BLANCO Y PRALINE DE AVELLANAS

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

Creador: Toque de Belén **Recetizador:** pepmar

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

El truco de esta receta:
ESTA EN PONER LA TARTA EN UN MOLDE DESMONTABLE Y PONER DEBAJO UN PAPEL DE HORNO ASÍ QUEDARA PRECIOSA

Descripción:

Esta tarta parece muy difícil pero, en realidad es muy fácil y si compráis la base del bizcocho no necesitáis horno, es ideal para las fiestas que se avecinan, podéis cambiar las fresas por otra fruta pero ahora se encuentran todo el año y esta buenísima

Ingredientes para 8 personas :

- 1 Bizcocho de avellanas
- 150 gr. de avellanas
- 150gr.de chocolate con leche
- 100 gr. de azúcar
- 50gr. de barquillos
- 200gm de chocolate blanco
- 200 gr. de nata montada fuerte
- 50 ml nata liquida
- 4 hojas de gelatina neutra
- 300gr de nata montada fuete
- 300 gr. de fresas
- 100 gr. de azúcar
- 6 hojas de gelatina neutra
- 2 yogures naturales
- 1 Sobre de Gelatina de fresa
- 250 gr. de fresas

Preparación:

Paso 1

Yo hice un bizcocho de yogurt, solo que le añadí medio vaso de avellanas molidas, le corté una base, de 3 o 4 cm, y reservamos. PRALINE DE AVELLANAS 150 gr. de avellanas. 150 gr. de chocolate con leche. 100 gr. de azúcar. 50 gr. de barquillos. PREPARACIÓN: Se pone el azúcar a caramelizar, cuando está se añaden las avellanas enteras, se le dan unas vueltas hasta que se caramelicen, se saca el papel de horno hasta que enfríe completamente, luego se trituran en la thermomix (o con una batidora potente) para que quede una pasta, se funde el chocolate, cuando esté fundido añadimos el praliné y yo, en este caso, los barquillos semideshechos y la pasta se añade encima del bizcocho de avellanas (al que previamente hemos puesto un aro para que la tarta

no se desmorone hasta que cuaje).

Paso 2

LA MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO: 200 *gr. de chocolate blanco. 200 gr. de nata montada fuerte. 50 gr. de nata líquida. 4 hojas de gelatina. Se pone a hidratar la gelatina en agua fría, por lo menos 5 minutos, se coloca el chocolate blaco en el microondas, muy suave, hasta que se disuelva (mucho cuidado que no se queme), se calienta la nata líquida, una vez que esté caliente se añade la gelatina hasta que se disuelva sin que hierva, se mezcha con el chocolate blanco y cuando esta mezcla está tibia se añade a la nata poco a poco con movimientos envolventes para que no se baje, esto se añade a la capa de praliné que tenemos ya en la nevera, la introducimos otra vez en el frigorífico y para la siguiente capa tenemos que esperar 4 horas por lo menos.*

Paso 3

LA MOUSSE DE FRESAS: 350 *gr. de nata montada fuerte. 300 gr. de fresas. 100 gr. de azúcar. 6 hojas de gelatina. 2 yogures naturales. PREPARACIÓN: Hidratar las hojas de gelatina, se ponen las fresas con el azúcar a cocer hasta que estén tiernas, se trituran, se añaden las hojas de gelatina hasta que se disuelva, se deja templar un poco y se agregan los yogures, ya un poco batidos, para que se integren bien, cuando está templada se añade la nata con movimientos envolventes para que no se baje. En este punto, si tienes un aro un poco más grande lo cambias para que la capa de fresas cubra toda la tarta, como hice yo, añades la mousse de fresas y lo introducimos en la nevera unas cuantas horas.*

Paso 4

LA GELATINA DE FRESA: Yo *compré gelatina de fresa y le puse un sobre según las instrucciones. Coloqué encima de la tarta unas fresas partidas a la mitad para adornar y le añadí la gelatina de fresa y otra vez para la nevera. Esta tarta sabe mejor de un día para otro, ya que se cogen mejor todos los sabores y es deliciosa.*