

TARTA CON FONDAN DE NUBES



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

Creador: Toque de Belén **Recetizador:** Dolors García



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

El truco de esta receta:

En tener todo muy limpio de migas del bizcocho, si no se pegan en el fondant y se nota muchísimo

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- FONDAN DE NUBES
- BIZCOCHO DE YOGUR
- GANACHE DE CHOCOLATE

Preparación:

Paso 1

Como hemos preparado el fondant que preparamos de nubes pues , tendremos que utilizarlo en algo que dure sólo 3 meses, yo he hecho un bizcocho de yogurt y lo he rellenado de ganache de chocolate para hacerlo ponemos la misma cantidad de chocolate que de nata (yo puse 200 gr.de cada cosa el chocolate puse mitad fondant mitad chocolate con leche), se pone a calentar la nata y cuando está casi hirviendo se retira del fuego y se añade el chocolate en trocitos, se revuelve hasta que se deshaga, se deja enfriar. Cuando esta muy frío se monta que quede muy montado, se reserva en la nevera Se corta el bizcocho en tres partes (si tiene mucho desnivel se pone todo recto), se puede bañar en almíbar, pero a nosotros no nos gusta así que esto me lo salto, se rellena del ganache, se tapa todo y se pone ganache por arriba y por los lados para que se pegue el fondant. Y se decora al gusto yo l,o he decorado así