

TARTA MONSTRUO DE LAS GALLETAS



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

Creador: antonia ferrer **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Una tarta sencilla y vistosa

Ingredientes para 10 personas :

- 200grs de harina
- 200grs de azucar
- 4 huevos
- 1/2 vaso aceite oliva
- 1 sobre de levadura
- 1 Tableta de chocolate fondant
- 400 gr de nata liquida para montar
- Colorante alimentario
- 4 galletas maria (tipo digestivas)
- 1 tableta de chocolate blanco

Preparación:

Paso 1

Primero haremos un bizcocho mezclando los huevos, la harina, la levadura, el azúcar y el aceite. Una vez horneado lo abriremos por medio (recuerda poner un poco de almíbar en la base para que quede mas jugoso) y lo rellenaremos de crema de chocolate que haremos con 200 grs de nata y 100 de chocolate fondant.

Derretiremos 100 grs de chocolate fondant y sobre un papel de horno dibujamos simulando la boca y un par de redondas para los ojos, dejamos enfriar. Derretimos el chocolate blanco y cubrimos con el 2 de las galletas digestivas que simularan los ojos, encima del chocolate blanco pondremos las bolas de chocolate negro y lo reservamos todo. Montamos el resto de la nata y le añadimos el colorante elegido (en mi caso fue azul) y cubrimos la superficie de la tarta simulando un muñeco de peluche, le añadimos los ojos y la boca de chocolate que habremos dejado enfriar y le añadimos unos trozos de galleta en la boca para simular que come galletas.

