

TARTA DE PROFITEROLES



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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 200 GR. de GALLETAS TIPO MARÍA
- 100 GR. de MANTEQUILLA
- 40 GR. de CHOCOLATE FONDÁN O DE COBERTURA
- INGREDIENTES PARA EL FLAN DE CHOCOLATE
- 500 ML. de NATA
- LA MITAD DEL SOBRE UNOS 65 GR. de MEDIO SOBRE DE FLAN ROYAL DE OCHO RACIONES
- 125 GR. de CHOCOLATE FONDAN O DE COBERTURA
- INGREDIENTES PARA EL FLAN DE CAPUCHINO
- 500 ML. de NATA
- 2 SOBRES de CAFE CAPUCHINO SOLUBLE
- 5 CUCHARADAS SOPERAS de WISKHI
- UNOS 65 GR. de MEDIO SOBRE DE FLAN ROYAL DE OCHO RACIONES
- PROFITEROLES DE NATA

Preparación:

Paso 1

Fundimos al baño maría la mantequilla con el chocolate, hasta que el chocolate este totalmente disuelto. Trituramos las galletas, las mezclamos con el chocolate y la mantequilla fundidos y cubrimos la base del un molde desmontable.

Paso 2

Cubrimos toda la base con los prifiteroles.

Paso 3

Hacemos el flan de chocolate: ponemos al fuego la nata, el chocolate y el medio sobre de flan, dejamos que hierva sin parar de remover, vertemos inmediatamente en el molde con los profiteroles.

Paso 4

Hacemos lo mismo con el flan de capuchino, ponemos todos los ingredientes en el fuego y dejamos que hierva, lo vertemos sobre el flan de chocolate.

Paso 5

Para hacer las hojas de chocolate:: derretimos el chocolate, con una brocha impregnamos las hojas con el chocolate, dejamos enfriar y volvemos a poner mas chocolate, asta conseguir un grosor suficiente para retirar las hojas de las plantas sin que se rompa el chocolate, es suficiente con tres pasadas. Decoramos la tarta y dejamos enfriar en la nevera durante varias horas.