

Creador: Monónimo **Recetizador:** Rosa Maria Munu



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 1 base de bizcocho
- 150 g caramelos Solano Tradicional
- 200 ml de leche
- 200 ml de nata
- 50 g de chocolate Fondant
- 7 hojas de gelatina neutra
- 250 g de queso de untar
- 200 ml de nata montada
- Granos de pimienta rosa
- Para la cobertura:
- 150 g de chocolate con leche
- 150 ml de leche
- 50 ml de agua
- 1 cucharada de Maizena
- Azúcar

Preparación:

Paso 1

Desmenuzar la base del bizcocho y mezclarla con un poco de mantequilla. Presionar la mezcla en el fondo de un molde desmontable. Hidratar las hojas de gelatina en un bol con agua fría. Reservar. En un cazo, calentar la leche y la nata con los caramelos y, sin dejar de mover, mantener a fuego suave hasta que los caramelos se derritan por completo. Ponen unos granos de pimienta rosa y retirar cuando se fundan los caramelos. Apagar el fuego y dejar enfriar. Añadir las hojas de gelatina bien escurridas, batir enérgicamente para que se deshaga, y añadir el chocolate. Mover con las varillas hasta conseguir una masa homogénea. Incorporar el queso de untar y seguir batiendo hasta conseguir que quede incorporado. Dejar enfriar e incorporar la nata montada con movimientos suaves y envolventes, para que no se baje mucho. Poner sobre la base que estaba reservada y guardar en el frigorífico al menos 24 horas. Para la cobertura: Disolver la Maizena en un vasito de agua.

Calentar la leche y un poco de azúcar, al gusto. Cuando esté bien caliente añadir la Maizena y remover; dejar que arranque a hervir para que espese. Apartar del fuego y añadir el chocolate. Batir bien y dejar enfriar un poco antes de extenderlo por la superficie de la tarta. Luego, volver a meter en el frigorífico.