

# Tarta de chocolate blanco y frutos rojos



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Paloma RK **Recetizador:** helena sanz



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 6 personas :

- 200 gr de galletas tipo Maria
- 80 gr de mantequilla
- 2 tabletas de chocolate blanco (360 gr)
- 300 ml de nata líquida
- 2 hojas de gelatina
- frutos rojos para decorar

## Preparación:

### Paso 1

Picar en la batidora las galletas hasta hacerlas un polvo. Derretir la mantequilla en el microondas y mezclarla con el polvo de galletas para hacer una masa. Poner esta masa en la base un molde desmoldable por abajo y dejar enfriar en la nevera como una hora

### Paso 2

Poner en remojo las hojas de gelatina en un bol de agua fría Calentar en un cazo la nata a fuego suave. Incorporar la gelatina escurrida y deshacerla en la nata. Echar el chocolate troceado en la nata y dejar reposar 5 minutos para que se deshaga, luego mezclar bien.

### Paso 3

Verter la mezcla sobre la base de galletas Decorar con los frutos rojos Dejar enfriar en la nevera varias horas antes de desmoldar

