Tarta de chocolate blanco y frutos rojos

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

Creador: Paloma RK **Recetizador:** Cobra

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 liquida
- 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