

Riquísima tarta de oreo y chocolate blanco thermomix



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

Creador: ReyesT **Recetizador:** Mary Fuentes



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Para la decoración coloca media galleta oreo sobre el trozo de tarta al servirlo.

Descripción:

¡Merece la pena hacerla y probarla, no te la pierdas!

Ingredientes para 8 personas :

- para la base: 200 gr de galletas oreo, 100 gr de mantequilla.
- para la tarta: 500 ml de nata (35% de M.G.), 3 cucharadas de leche condensada, dos vasos de leche (aprox. 400 ml), 2 sob
- para la decoración: 100 gr de galletas oreo.

Preparación:

Paso 1

Lo primero de todo vamos a pulverizar 200 gr de galletas oreo junto con 100 gr de mantequilla en el vaso velocidad 6 durante 5 segundos. Conseguiremos una mezcla terrosa, estilo "crumble" que servirá de base a nuestra tarta. En un molde desmoldable de 20 cm (o más) pondremos la mezcla y con las manos, o un rodillo de mano, iremos acomodando bien para obtener la base. Seguidamente pasamos el molde y la mezcla al frigorífico o incluso el congelador. Mientras, preparamos la tarta. Para ello ponemos en el vaso todos los ingredientes (incluido el chocolate blanco cortado en pedazos) y programamos 10 minutos, temperatura 100° velocidad 2. Acabado el tiempo programamos 2 minutos más pero esta vez velocidad 3, y temperatura varoma. Una vez atemperada la mezcla líquida, sacamos el molde del frío, y vertemos el contenido del vaso en el molde. Lo haremos con movimientos circulares y muy poco a poco, para evitar que se mezclen las dos fases de nuestra tarta. Dejamos reposar en frío al menos seis horas (yo la dejo toda la noche). Una vez cuajada la tarta, la desmoldamos con cuidado y procedemos a decorar, para ello ponemos tres galletas en el vaso y pulverizamos con tres golpes de turbo. Ese polvo lo repartimos por la superficie. Después pondremos unas cuantas galletas en empalizada alrededor de la tarta. ¡Listo, a degustar nuestra rica tarta!