

# TARTA DE GALLETAS VEGANA



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

**Creador:** Noelia Montoya **Recetizador:** mailo



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Vegana

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Medio

## **Descripción:**

ESPECIAL PARA MI HERMANA PILAR

## **Ingredientes para 6 personas :**

- 3 PAQUETES de GALLETAS DE ESPELTA TIPO "MARÍA"
- ALMÍBAR: 200 ML de AGUA
- ALMÍBAR: 200 GR. de AZÚCAR MORENO
- ALMÍBAR: 100 ML de RON
- CREMA PASTELERA: 1 L de LECHE DE SOJA
- CREMA PASTELERA: 200 GR. de AZÚCAR MORENA
- CREMA PASTELERA: 150 GR. de MAICENA
- CREMA PASTELERA: 1 VAINA de VAINILLA
- CREMA PASTELERA: 120 GR. de MANTEQUILLA VEGETAL
- CREMA PASTELERA: 4 CUCHARADAS COLMADAS de CACAO PURO EN POLVO
- ALMENDRAS LAMINADAS PARA DECORAR

## **Preparación:**

### **Paso 1**

**ALMIBAR: PONEMOS A COCER EN UN CAZO EL AGUA CON EL RON Y EL AZÚCAR HASTA QUE HIERBA Y EL AZÚCAR SE DISUELVA. DEJAMOS TEMPLAR.**

### **Paso 2**

**CREMA PASTELERA: RETIRAMOS 1 VASO DE LECHE Y LO MEZCLAMOS CON LA MAICENA PARA DISOLVERLA. POR OTRO LADO PONEMOS EL RESTO DE LA LECHE CON EL AZÚCAR Y LA VAINA DE VAINILLA ABIERTA Y RÁSPADA A HERBIR. RETIRAMOS LA VAINA Y AÑADIMOS LA MAICENA DILUIDA Y NO PARAMOS DE MOVERF HASTA QUE QUEDE BIEN ESPESO Y RETIRAMOS DEL FUEGO. AÑADIMOS LA MANTEQUILLA Y LA INCORPORAMOS BIEN. RETIRAMOS 1/3 DE LA MEZCLA EN UN BOL Y AL RESTO LE AÑADIMOS EL CACAO (SI LO QUIERES MÁS FUERTE PUEDES AÑADIR OTRA CUCHARADA) Y MEZCLAMOS BIEN. RETIRAMOS A UN BOL HASTA QUE TEMPLE. UNA VEZ TEMPLADAS, METEMOS LAS CREMAS EN MANGAS PASTELERAS PARA AYUDARNOS CON LA DECORACIÓN Y REFRIGERAMOS 30 MINUTOS.**

### **Paso 3**

**PREPARAMOS UN PLATO CON PAPEL DE HORNO Y COMENZAMOS A MONTAR LA TARTA CON UNA CAPA DE GALLETAS LIGERAMENTE MOJADAS EN EL ALMÍBAR Y CUBRIENDO LOS HUECOS CON TROCITOS, Y PONEMOS UNA SEGUNDA CAPA DE GALLETAS MOJADAS DE FORMA QUE LA PARTE CENTRAL COINCIDA CON LAS JUNTAS DE LAS GALLETAS DE ABAJO. CUBRIMOS CON LA CAPA DE CREMA DE VAINILLA. VOLVEMOS A PONER 2 CAPAS DE GALLETAS MOJADAS EN ALMÍBAR. CUBRIMOS CON LA CAPA DE CREMA DE CHOCOLATE Y EXTENDEMOS. REFRIGERAMOS 30 MINUTOS. POR ÚLTIMO TERMINAMOS DE CUBRIR LA TARTA CON LA CREMA DE CHOCOLATE DE LA MANERA QUE OS GUSTE MÁS. (YO HICE CHURRITOS). DECORAMOS CON LAS ALMENDRAS FILETEADAS. REFRIGERAR MÍNIMO 12 HORAS PARA QUE CUAJE.**