TARTA DE CHOLATE BLANCO CON TROZOS DE FRESA

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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** mailo

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 90 GRS. de MANTEQUILLA DERRETIDA
- 200 GRD. de GALLETAS MARÍA ORO
- 1 LITRO de LECHE
- 2 SBRES de CUAJADA
- 100 GRS. de AZÚCAR
- 2 TABLETAS de CHOCOLATE BLANCO CON TROCITOS DE FRESAS Abril Virgen Extra SelecciónOMPRA EN EL LIDEL.

Preparación:

Paso 1

ELABORACIÓN. Trituramos las galletas con la picadora o batidora, derretimos la mantequilla y hacemos una mezcla que quede un poco consistente, yo he puesto el aro del molde desmontable directamente donde la fuente de emplatar y me he ahorrado el desmontarla.

Paso 2

Cubrimos toda la base de la tarta con la mezcla de galletas y mantequilla, extendiendola por todas partes por igual, la metemos a la nevera mientras preparamos el relleno.

Paso 3

Del litro de leche reservamos una poca en un bol con la cuajada y el azúcar,lo diluimos para que no queden grumos, el resto la ponemos al fuego con el chocolate treceado, cuando empiece a hervir echamo la leche con la cuajada que teníamos reservada sin parar de remover para que no se nos pegue, cuando empiece a hervir

retiramos del fuego. Dejamos unos minutos para que temple un poco y la volcamos en el molde sobre la capa de galletas, la dejamos unas horas en la nevera, mejor de un día para otro, desmoldamos y decoramos a nuestro gusto.