

tarta fria de chocolate y fresa



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

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Daniela



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 200g galletas
- 90 g de mantequilla fundida
- 150g chocolate
- 500ml leche
- 1 sobre cuajada
- 1 sobre gelatina fresa
- 300ml agua
- 50g azucar
- - 250 g de queso Philadelphia
- - 200ml. de leche

Preparación:

Paso 1

trituramos la galleta y mezclamos con la mantequilla.ponemos como base de nuestra tarta en un molde desmontable.troceamos el chocolate,aparte hacemos la cuajada con500ml leche segun el fabricante cuando este aun caliente volcamos sobre el chocolate y mezclamos bien .esta mezcla la volcamos sobre nuestra base y al frigo mientras preparamos la siguiente capa.hacemos la gelatina segun el fabricante y al final añadimos el queso y la leche y mezclamos bien ,sacamos la tarta y volcamos esta mezcla sobre la de chocolate y de nuevo al frio dejamos un par de horas y decoramos al gusto.

