TARTA TOTUGA

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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Carlos Santana

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 400 GR. de NATA PARA MONTAR
- 1 TABLETA de CHOCOLATE NESTLE POSTRES
- 3 CLARAS DE HUEVO
- 100 GR. POR UN LADO, 50 POR OTRO de LECHE
- 10 HOJAS de GELATINA
- 50 GR. de AZÚCAR

Preparación:

Paso 1

Cubrir una ensaladera con papel films tansparente, Montar las claras a punto de nieve con el azúcar reservamos en la nevera. Montar la nata y reservar en la nevera. Hidratar las hojas de gelatina en agua fría. Cubrimos toda la ensaladera con el brazo gitano, (este se puede hacer o comprarlo ya echo en el mercadona). Derretir el chocolate al baño maría o en el microondas. Ponemos el fuego los 50 gr. de leche restantes y disolvemos la gelatina. Añadimos el chocolate derretido y dejamos templar. Mezclamos la nata las claras y el chocolate con movimientos suaves y envolventes y lo vertemos en la ensaladera. Tapamos la parte de arriba con mas brazo gitano, cubrimos con fins transparente y lo llevamos a la nevera un mìnimo de seis horas, mejor de un día para otro. Lo desmoldamos y decoramos.