Tarta de chocolate Blanco

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

Creador: Cris Reverte **Recetizador:** maria marente



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 1/2 litro Nata de montar
- 1 vaso de leche
- 3 sobres de cuajada
- 3 cucharadas de azúcar
- 2 tabletas y media de chocolate blanco (Hacendado)
- Bizcochos de Soletilla

Preparación:

Paso 1

Poner a calentar la nata (sin montar) con el azúcar. Cuando empieza a templar, añadir el chocolate blanco cortado a trocitos (tened en cuenta que son 2 tabletas y media de Mercadona que son muy finitas, de otra marca hay que poner menos, dependiendo del grosor) Mezclar

Paso 2

A parte, mezclar la leche con la cuajada hasta disolverla por completo, que no queden grumos. Cuando la mezcla de la nata comienza a hervir, añadir la leche con la cuajada. Dejar unos 5 minutos a fuego lento sin dejar de mover. Poner la mezcla en un molde y en arriba bizcochos, galletas, lo que os apetezca, yo he puesto bizcochos de soletilla y quedan muy ricos como base. Cuando se enfría, meter en la nevera mínimo 8 horas (mejor si es de un día para otro). Un poco antes de servir, desmoldar y decorar como se prefiera.