TARTA DE AVELLANA Y CHOCOLATE

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

Creador: GEMINIS 55



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 1 Yogur natural
- 400 mililitros Nata
- 50 mililitros Leche
- 8 Hojas de gelatina
- 700 gramos Dulces de leche
- 200 gramos Chocolate con leche
- 250 gramos Avellanas peladas sin sal
- 30 gramos Avellanas
- 80 mililitros Agua
- 4 cucharadas Aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

1º Engrasamos el molde elegido con 4 cucharadas Aceite de oliva con ayuda de una brocha de silicona. 2º ponemos 80 mililitros Agua en un plato hondo y añadimos 8 Hojas de gelatina para que se hidraten. 3º escurrimos 8 Hojas de gelatina y la ponemos en un bol, vamos añadiendo, 700 gramos Dulces de leche , 1 Yogur natural y lo ponemos al baño maría para que se mezcle todo bien. Reservamos. 4º montamos 400 mililitros Nata con ayuda de una batidora y la mezclamos con el preparado que teníamos reservado. 5º añadimos 250 gramos Avellanas peladas sin sal picada y 100 gramos Chocolate con leche también picado. Podemos picar estos dos ingredientes con ayuda de una batidora picadora. Removemos bien para que quede todo bien mezclado. 6º vertemos nuestro preparado en el molde elegido y lo metemos en la nevera y esperamos a que solidifique, unas tres horas. 7º pasado el tiempo, desmoldamos nuestro postre. 8º hacemos la cobertura, derretimos al baño maría, 100 gramos Chocolate con leche , 50 mililitros Leche , removemos muy bien para

que quede mezclado. Dejamos enfriar.9º cubrimos la tarta con esta mezcla con ayuda de una espátula, dejamos que se seque y las decoramos con 30 gramos Avellanas .