

TARTA DE QUESO Y CHOCOLATE BLANCO Y BASE DE OREO CON GELATINA DE MOSCATEL (16 porciones)



INGREDIENTES

Base de la tarta

300 gr de galletas Oreo (con la crema)
80 gr de mantequilla a Tª ambiente

Crema de chocolate blanco y queso

300 gr de queso crema (tipo Philadelphia)
300 gr de chocolate blanco
250 gr de leche
40 gr de azúcar
1 sobre de cuajada
chocolate para decorar
(perlas o fundido)

Gelatina de Moscatel

3 hojas de gelatina
70 gr de azúcar
70 gr de agua
120 gr de vino
dulce Moscatel



PASOS A SEGUIR

-Trocear las galletas y mezclar con la mantequilla.

-Extender en la base del molde (desmoldable) y enfriar en nevera

-Para la crema: Fundir al fuego y remover durante 7 min todos los ingredientes hasta formar una crema uniforme

-Verter la crema sobre la base y enfriar mientras hacemos la gelatina.

-Para la gelatina: Hidratar las hojas en agua muy fría. Al fuego, calentar el azúcar, el agua y deshacer.

-Añadir el vino y las hojas de gelatinas una a una hasta fundirlas.

-Decorar al gusto y cubrir con la gelatina

- Enfriar en nevera mínimo 2 horas

TIEMPO NECESARIO: 30 MIN + 2 H (NEVERA)

MUY FÁCIL FÁCIL RETO