



TARTA CHOCO-CUBO DE M&MS (20 raciones)



PASOS A SEGUIR

Bizcochos:

- Fundir el chocolate y la mantequilla, mientras batir los huevos con el azúcar y añadir el chocolate. Añadir la leche, la harina y la levadura y mezclar
- Hornear en 3 moldes iguales (18-23 cms) a 180º durante 10-15 min, hasta que los lados se separen de los moldes y enfriar bien. Reservar

Ganache de chocolate:

- Calentar la nata en un cazo y fundir el chocolate, mover bien y dejar enfriar. Reservar

Cobertura de queso y nata:

- Montar la nata y mezclar con el queso crema y el azúcar glass y reservar

Montaje final:

- Poner en capas alternativas bizcocho y ganache de chocolate y alisar los laterales con ganache, reservar un poco para "pegar los kit-kat"
- Poner los kit-kat partidos de 2 en 2 alrededor de la tarta pegándolos con ganache y cubrir con la crema de queso, llegando bien a los bordes y poner los m&ms por encima

INGREDIENTES

- 40 barritas de kit-kat (10-11 paquetes)
- 400 gr m&ms con cacahuete

3 Bizcochos:

- 190 gr azúcar
- 190 gr chocolate puro
- 190 gr mantequilla
- 6 huevos enteros
- 120 gr harina
- 5 cuch de leche
- 3/4 sobre levadura en polvo tipo Royal

Ganache de chocolate:

- 200 gr de chocolate puro en pastilla
- 200 gr de nata

Cobertura de queso y nata:

- 150 gr de nata montada
- 100 gr de queso crema
- 75 gr de azúcar glass

TIEMPO NECESARIO: 2H + TIEMPO DE ENFRIADO

MUY FÁCIL FÁCIL **RETO**