Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta de Kinder Bueno

4h 12 raciones 650 kcal

Ingredientes

BASE

- **125gr** de galletas María
- **3** Barras de Kinder bueno
- **50gr** de mantequilla a temperatura ambiente

TARTA

- **250gr** de queso mascarpone
- **350gr** de queso crema
- **250gr** de nata
- **75gr** de azúcar
- **150gr** de crema de chocolate blanco
- **250gr** de chocolate de cobertura
- **6 Hojas** de gelatina
- **5** barritas de Kinder Bueno

DECORACIÓN

- **2** Barritas de Kinder Bueno

Elaboración

1. Cubrimos el molde con papel de horno o acetato
2. En nuestro robot de cocina ponemos las galletas, barritas de kinder, mantequilla y trituramos
3. Vertemos en el molde y aplastamos bien con una cuchara cubriendo toda la superficie
4. Ponemos en remojo la gelatina en agua fría
5. En el robot de cocina ponemos el queso mascarpone, queso crema, azúcar y batimos para que se integren los ingredientes
6. Añadimos la crema de cacao blanco y batimos de nuevo
7. Fundimos el chocolate al baño María y dejamos que atempere
8. Calentamos 10 segundos en el microondas la gelatina retirando previamente el agua (para que pase a estado líquido), añadimos al robot y mezclamos
9. Retiramos a un bol
10. Semimontamos la nata (deberá estar bien fría) y la incorporamos en la mezcla del bol
11. Con una espátula de silicona mezclamos con movimientos envolventes y vamos integrando

12 Vertemos la mitad de la mezcla en el molde, incorporamos las barritas de kinder troceadas, vertemos el resto de la mezcla y llevamos a enfriar un mínimo de 4 horas en la nevera

13 Desmoldamos la tarta, decoramos con unos trocitos de kinder bueno y lista para disfrutar

POR RACIÓN	8,1 g Proteínas	50 g Grasas	44 g Hidratos	2,1 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya