

MARÍA

POSTRES · VEGETARIANO

Tarta de chocolate

+4h 8 raciones 389 kcal

Ingredientes

BASE

- **150 gr** galletas tostadas
- **75 gr** mantequilla
- **3 cdas.** cacao en polvo puro

MOUSSE

- **100 ml** leche
- **200 gr** chocolate cobertura negro
- **200 ml** nata para montar

POR RACIÓN

Proteínas	**4,4 g**
Grasas	**28 g**
Hidratos	**30 g**
Fibra	**3,3 g**

Elaboración

MOUSSE

1. Preparar la mousse el día anterior
2. Poner la leche en un cazo con la cobertura a derretir a fuego medio, removiendo todo el rato
3. Mientras tanto, semimontar la nata
4. Incorporar en forma de hilo la mezcla de leche y chocolate en la nata semimontada e integrar con movimientos envolventes para no bajar el aire de la nata
5. Meter en un táper y en el frigorífico unas 12 horas para que coja consistencia

BASE

6. Triturar las galletas hasta hacerlas polvo
7. Mezclarlas con el cacao y la mantequilla derretida
8. Ponerlo en el molde y llevarlo al horno precalentado a 190° durante 10 minutos

MONTAJE

9. Cuando la base se atempere, añadir la mousse por encima y aplanarla
10. Meter en el frigorífico un par de horas
11. Desmoldar

RECOMENDACIONES

La cobertura que uso es del 85%. Se pueden machacar galletas y añadirlas por encima a modo topping.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de MARÍA

cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy