

la cocina de los golosos

POSTRES · VEGETARIANO

Tarta Kit Kat

12 raciones 646 kcal

Ingredientes

BIZCOCHO

- **6** huevos
- **180 gr** azúcar
- **120 gr** de harina de trigo todo uso
- **40 gr** cacao puro
- **2 gr** de levadura química
- **60 ml** de leche
- **60 ml** de aceite
- Esencia de vainilla

RELLENO

- **500 ml** nata para montar
- **200 gr** leche condensada
- **100 gr** de kit kat

GANACHE

- **100 ml** nata para montar
- **200 gr** de chocolate negro

DECORACIÓN

- **250** fondant rosa
- **22** kit Kat fingers

Elaboración

BIZCOCHO

1. Preparar un bizcocho de chocolate

RELLENO

2. Montar la nata con la leche condensada
3. Cuando esté bien firme, añadir el kit kat triturado

MONTAJE

4. Poner una base de bizcocho, humedeciéndola con leche o almíbar
5. Cubrir con el relleno de nata y kit kat
6. Cubrir con otra capa de bizcocho humedecido

GANACHE

7. Poner la nata a baño maría junto con el chocolate
8. Dejar derretir el chocolate y mezclar bien
9. Cuando esté bien integrado, dejar enfriar y cubrir

DECORACIÓN

10. Preparar los cerditos con fondant rosa

11 Colocar los cerditos

12 Decorar con los fingers de kit kat alrededor

POR RACIÓN	11 g Proteínas	41 g Grasas	61 g Hidratos	3,8 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos