la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta Océano

8 raciones 904 kcal

Ingredientes

- Base de bizcocho, en nuestro caso de chocolate
- Relleno al gusto, en nuestro caso nata montada
- Gelatina de piña o limón
- Colorante alimentario azul
- Ganache de chocolate negro
- Chocolate blanco fundido
- Lámina de acetato y un aro
- Gominolas
- Bizcocho de espinacas
- Opcional chocolate negro para decorar

GANACHE

- **300 gr** de chocolate negro
- **150 ml** de nata

Elaboración

1. Cubrir bien la tarta con ganache para evitar que la gelatina penetre en el bizcocho
2. Ajustar el acetato y el aro alrededor de la tarta
3. Sellamos el aro con chocolate negro fundido
4. La gelatina la añadimos en 2 veces
5. La primera capa de gelatina se pone media cuajada, que no esté líquida del todo

POR RACIÓN	13 g Proteínas	51 g Grasas	99 g Hidratos	7,3 g Fibra

Hecho con CookNest

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