Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta de nata con leche condensada y piñones

2h 8 raciones 462 kcal

Ingredientes

- **400 gr** nata para montar (fría, metida 1h antes en la nevera para que se monte mejor)
- **1/2** bote leche condensada pequeño
- **1 sobre** de cuajada
- **1 paquete** galletas tipo María
- Mantequilla sin sal
- Caramelo
- Piñones
- **70gr** chocolate

POR RACIÓN

Proteínas	**6,1 g**
Grasas	**29 g**
Hidratos	**45 g**
Fibra	**1,2 g**

Elaboración

1. Primero trituramos las galletas para hacer la base y decorar la parte superior. Nos tiene que quedar bien fina.
2. En una olla ponemos un poco de agua a calentar y en un recipiente ponemos el chocolate (70gr) y la mantequilla (50gr) a derretir.
3. Yo añadí un chorrito de leche para ponerlo algo más líquido y que la base al enfriar no estuviera muy dura.
4. En un bol ponemos parte de la galleta que trituramos al principio y añadimos el chocolate.
5. Vamos añadiendo galleta hasta conseguir una textura adecuada.
6. Cogemos el molde desmontable y con papel vegetal cubrimos el fondo.
7. Vamos cubriendo con la mezcla del chocolate con las galletas para hacer la base de nuestra tarta. Lo ponemos a enfriar.
8. En un recipiente vertemos los 500 ml de nata, la montamos y lo reservamos en el frío.
9. Por otro lado ponemos en agua fría las láminas de gelatina sobre unos 5 min y ponemos a calentar la leche.

10. Una vez que hierva la leche la retiramos del fuego, escurrimos las láminas de gelatina y se las echamos a la leche, vamos moviendo hasta disolverse por completo.
11. A continuación añadimos la leche condensada a la mezcla de la gelatina con la leche y removemos.
12. Sacamos la nata del frío y poco a poco vertemos la mezcla. Vamos removiendo con unas varillas mientras vamos añadiendo.
13. Sacamos el molde con nuestra base de galletas y con cuidado vertemos la nata.
14. Metemos en frío y esperamos unas 2h aproximadamente a que cuaje nuestra tarta.
15. Pasado este tiempo sacamos del frío y empezamos a decorar.
16. Espolvoreamos la galleta y decoramos al gusto con los piñones.
17. Una vez decorada metemos en el frío hasta que se vaya a consumir.
18. Para desmoldar la tarta utilizamos un cuchillo para despegarla del molde y listo.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta