Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta de Kinder Bueno

+4h · 8 raciones · 420 kcal

Ingredientes

- 8 barritas de Kinder Bueno
- 125 gr. de queso tipo Philadelphia
- 3 láminas de gelatina neutra
- 60 gr. de azúcar blanco
- 250 ml. de nata para montar
- 125 ml. de leche
- 50 gr. de chocolate negro
- Happy Hippo para decorar

POR RACIÓN

Proteínas	5,9 g
Grasas	31 g
Hidratos	29 g
Fibra	1,3 g

Elaboración

1. Trituramos 4 barritas de Kinder Bueno y reservamos las otras 4 para decorar
2. Metemos las láminas de gelatina en agua durante 4-5 minutos
3. En un cazo a fuego medio bajo, ponemos las barritas de Kinder, el chocolate troceado y la leche y removemos bien
4. En un bol montamos la nata con la ayuda de unas varillas; añadimos después la philadelphia, el azúcar, el chocolate del cazo y la gelatina (ver indicaciones del fabricante, la mía la dejé antes en remojo)
5. Lo vertemos todo en un molde desmontable y guardamos en la nevera durante al menos 5 o 6 horas
6. Una vez pasado este tiempo, decoramos la tarta con happy hippo y trozos de Kinder Bueno

Hecho con CookNest

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