

Queremos ayudarte!

La receta de **masymas**



TARTA *masymas*

Tarta corazón con crema de frambuesas y chocolate blanco, relleno de crumble y decorada con fresas bañadas en chocolate blanco.

Crumble

150 gr Harina
40gr Azúcar moreno
100gr Mantequilla fría
Pizca sal

Mezclamos todos los ingredientes hasta conseguir una arenilla. Horneamos sobre una bandeja forrada con papel a 180o durante 15 minutos.

Galleta

250 Mantequilla
250 Glas
650 Harina
1 Huevo
50 Leche
Vainilla

Batir la mantequilla junto al azúcar glas. Añadir el huevo. Añadir harina intercalando con la leche. Estirar sobre dos papeles de hornear y enfriar en la nevera. Cortar la galleta y hornear a 180o durante 12 minutos.

Fresas bañadas en chocolate blanco Nestlé postres

Fresas
Chocolate blanco Nestlé

Fundir al baño maría el chocolate poco a poco. Lavar y secar las fresas, mojarlas en el chocolate con ayuda de un palillo.

Crema de frambuesa y chocolate blanco

250gr Mantequilla
350gr Glas
25 ml Leche
Chocolate blanco fundido (del que sobró de bañar nuestras fresas)
1 cucharada Pasta de frambuesa

Batir la mantequilla con el azúcar y la leche, añadirle la pasta de frambuesa y el chocolate blanco.

MONTAJE DE LA TARTA

Sobre una base para tartas o plato, pegar el primer corazón, ponerle puntos de crema y rellenar el interior con crumble, disponer la segunda capa de nuestra tarta encima y completar la superficie con puntos de crema, decorar con las fresas bañadas en chocolate.