Tarta fría de Chocolate Blanco y galletas

Cantidad: 6 - 8 raciones



Ingredientes

Molde desmontable de 20 - 23 cm:

- 150 g de chocolate blanco
- 250 ml de leche
- 500 ml de nata para montar = crema de leche
- 130 g de azúcar
- 250 g de queso crema tipo Philadelphia, Mascarpone...
- 2 sobres de cuajada o 2 sobres de gelatina neutra o 12 hojas de gelatina o 5 g de agar agar
- 1 paquete de galletas tipo maría
- 100 g de sirope de chocolate o de caramelo
- Bolitas de chocolate para decorar

Sobre esta receta

Con esta receta veremos cómo hacer una deliciosa tarta fría o bavaroise de chocolate blanco y galletas. Es una rica tarta SIN HORNO muy fácil y rápida de preparar con la que sorprenderéis a vuestros invitados. Podéis prepararla el día anterior y reservarla en el frigorífico. Es una tarta ideal para cualquier ocasión y desde luego para Navidades, fiestas y cumpleaños...

Preparación

1. Comenzamos preparando el molde. Para ello colocamos papel de hornear en la base y vamos distribuyendo una capa de galletas. Echamos sobre ellas un chorro de sirope de chocolate y colocamos otra capa de galletas comenzando por la mitad de una de las galletas de la capa anterior. Repartimos otra capa de sirope y una última capa de galletas. Para desmoldarla mejor podemos colocar una tira de acetato o papel de hornear por el borde del molde.
2. Continuamos poniendo a calentar la leche en un recipiente. Añadimos el azúcar y removemos. Incorporamos la nata, mezclamos y esperamos a que tome temperatura. Añadimos el chocolate blanco troceado y el queso crema, removemos hasta que se disuelvan y añadimos los sobres de cuajada. Cocinamos a fuego medio sin parar de remover unos 5 ó 6 minutos más hasta que quede una crema más espesa. Retiramos, dejamos templar unos minutos y vertemos en el molde. Utilizaremos una cuchara dada la vuelta para verter sobre ella la crema, de este modo evitaremos que se levanten las galletas. Si alguna se levanta la bajamos.
3. Dejamos que enfríe y después la reservamos en el frigorífico. Debemos tenerla un mínimo de 3 ó 4 horas, aunque es mejor de un día para el otro. Antes de servir soltamos el aro y quitamos el acetato. Quitamos la base del molde y colocamos la tarta sobre una fuente. Decoraremos esta Bavaroise de chocolate blanco con las bolas de chocolate, distribuyéndolas equitativamente por la superficie.

Tarta fría de Chocolate Blanco y galletas

Otras opciones...

- Para la base de la tarta podemos utilizar galletas tipo maría unidas con sirope de chocolate o sirope de caramelo. Otra opción es utilizar galletas tipo príncipe, que son dos galletas unidas por una crema de chocolate. En este caso colocaremos sobre la base 1 ó 2 capas de galleta.
- Podemos utilizar 2 sobres de cuajada o en su lugar 2 sobres de gelatina neutra = grenetina o 12 hojas de gelatina (previamente hidratadas en agua fría) o 5 g de agar agar. Si utilizamos gelatina neutra en polvo, la hidrataremos en 100 ml de agua fría.