

Tarta de caramelo y galleta

(con nata para montar)



Dedicación :	20	minutos
Enfriado:	4 - 6	horas
Cantidad :	6 - 8	porciones

Ingredientes

Para un molde de 20 cm:

- 1 litro nata para montar (crema para batir)
- 190 g de azúcar
- 90 g queso crema tipo Philadelphia
- 250 g galletas maría hojaldradas = 30 galletas
- Unas gotas de esencia de vainilla (opcional)

- 1** Ponemos el bol en el que batiremos la nata en el frigorífico para que enfríe. Utilizamos un molde desmontable y sin el fondo. Lo colocamos sobre la fuente en la que vamos a servir. Cubrimos el lateral con una tira de papel de hornear o acetato. Del litro de nata utilizamos para hacer la tarta 870 ml y los 130 restantes son para el caramelo. Separamos también 90 g de azúcar para la tarta y los otros 100 g son para el caramelo.
- 2 Preparación de la Nata:** Vertemos la **nata** en el bol y batimos hasta que comience a hacer dibujo. Tanto la nata como el bol deben estar bien fríos. Cuando haga dibujo añadimos unas gotas de **esencia de vainilla** y el **queso crema**. Seguimos batiendo y cuando se integre el queso, añadimos poco a poco, los 90 g de **azúcar**. Batimos hasta que se formen huecos en la nata y quede bien firme.
- 3 Montaje de la tarta :** ponemos una **base de galleta**, colocando una en el centro y el resto a su alrededor, cuidando que no toquen el aro del molde. Vertemos una **capa de nata** del mismo grosor que la galleta y repartimos. Cubriendo todos los huecos con una cuchara. Si utilizamos manga pastelera, será mucho más fácil. Repetimos con tres capas de galleta con nata. La última capa de nata, la alisamos lo mas que podamos. Enfriamos en la nevera unas 5 horas.
- 4 Preparación del caramelo Toffee:** Ponemos a calentar a fuego alto, un cazo con 100 g de **azúcar** y 2 cucharadas de **agua**. Al mismo tiempo ponemos a calentar 130 ml de **nata**, a fuego medio bajo, hasta que hierva, removiendo de vez en cuando. No removemos hasta que el caramelo se funda y tome color. **Cuando el caramelo comience a tomar color dorado** estaremos atentos para que no se tueste, **bajamos a fuego medio, añadimos la nata hirviendo y removemos con ayuda de una cuchara de madera**. Cuando el caramelo baje sus burbujas, cocinamos un par de minutos más, a fuego medio, removiendo para evitar que se pegue. Apagamos el fuego y dejamos enfriar.
- 5** Pasado el tiempo de refrigeración en la nevera, desmoldamos la tarta, quitando con cuidado el aro y el acetato. Repasamos si hay alguna imperfección y vertemos sobre la parte superior una capa fina de **caramelo**. Para hacer el efecto de caramelo caído, echamos en una bolsa o manga un par de cucharadas de caramelo y vamos dejando pequeñas lágrimas por el borde de la tarta. Podemos decorar también la base con caramelo y ya tendremos esta deliciosa tarta de caramelo y galleta lista para disfrutar.