



	RecetasCui si ne
	8-10
	50 minutos aprox. (más reposo)
	200gr de Galletas tipo María (1 paquete) 80gr de Mantequilla fundida 20gr de Cacao puro en polvo (tipo Valor) más un extra para decorar 200ml de Nata para montar (mínimo 35% M.G) 3 Hojas de Gelatina 200ml de Nata líquida (puede ser de montar) 4 Yogures griegos de straccietella (o normales) 125gr de Leche condensada 25gr de Chocolate negro picado

Hola! Avisamos que la receta de hoy viene con peligro añadido; concretamente el peligro de que la haces y no te puedes comer solo un trocito porque esta tarta está tremenda!! Además,

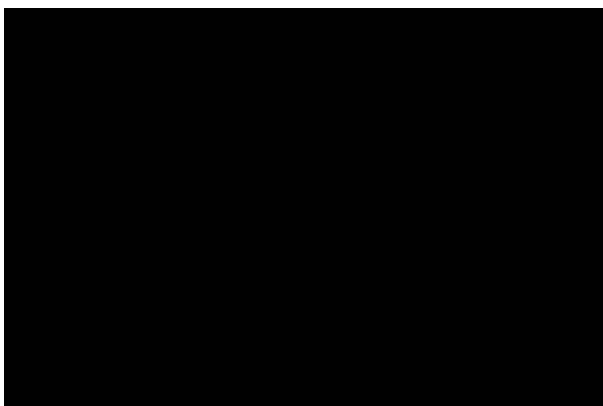
tiempo de batido, la nata podría cortarse. Reservamos en un recipiente en la nevera. Al ser poca cantidad, podemos montarla con unas varillas si preferimos.



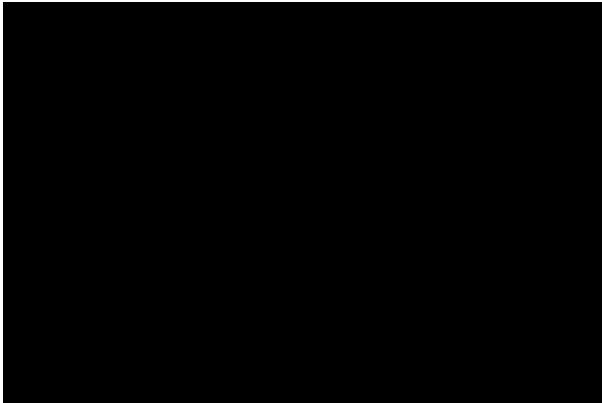
2. Con el bol limpio y seco, equipamos con la cuchilla de amasar/pi car. Ponemos en el bol las galletas troceadas, colocamos el tapón y programamos con velocidad 12 hasta triturar bien.



3. Añadimos el cacao y la mantequilla que habremos fundido unos segundos en el microondas. Programamos velocidad 8, 40 segundos aporx. hasta obtener una mezcla homogénea.

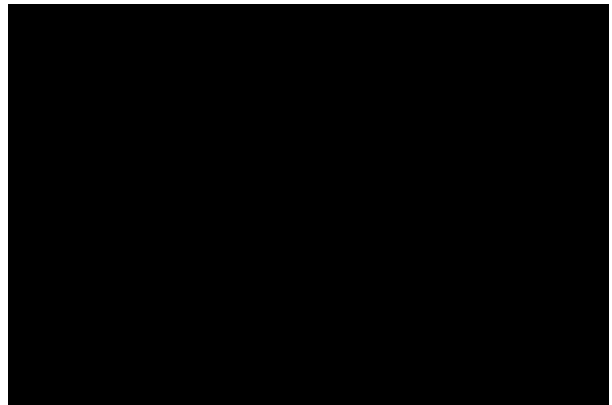
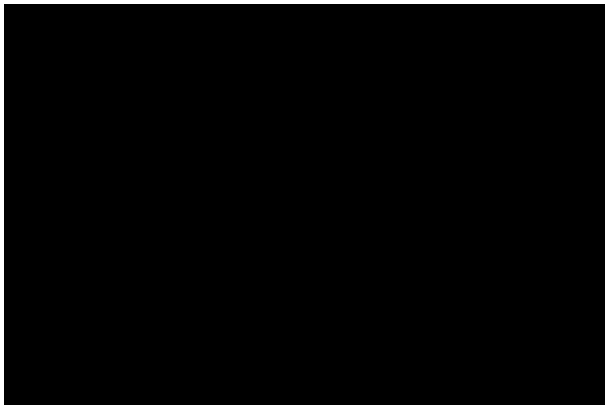


4. Forramos con esta mezcla la base de un molde de 18-20cm. Alisamos y vamos presionando bien con una cuchara, para que nos quede compacto. Reservamos el molde en la nevera.



5. Ponemos a hidratar las 3 hojas de gelatina durante 10 minutos en un bol con agua fría.

6. Calentamos la nata líquida en un cacillo al fuego y añadimos la gelatina ya hidratada y bien escurrida. Removemos



10. Cuando vayamos a servir, desmoldamos con cuidado y espolvoreamos toda la superficie de la tarta con cacao en polvo; esto podemos hacerlo con un colador, para que caiga más fino. Repartimos el chocolate picado y listo para disfrutar.

