

- Tarta de café sin horno -



INGREDIENTES

PARA LA BASE:

50 GALLETAS MARÍAS

1/4 DE TAZA DE LECHE

UNA CUCHARADA DE CAFÉ SOLUBLE

UNA CUCHARADA DE COCOA POSTRELICIOSO

PARA LA CREMA:

180 G DE MANTEQUILLA

180 G DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

UNA CUCHARADA DE CAFÉ SOLUBLE

PARA DECORAR:

25 G DE CHOCOLATE BLANCO

50 G DE CHOCOLATE OSCURO

PROCEDIMIENTO

1. EN UNA OLLA AGREGA LA LECHE, EL CAFÉ SOLUBLE Y LA COCOA POSTRELICIOSO PARA LA BASE, CALIÉNTALA EN LA ESTUFA Y MEZCLA HASTA QUE TODOS LOS INGREDIENTES ESTÉN BIEN DISUELTOS. RETIRA DEL FUEGO Y DÉJALA ENFRIAR A TEMPERATURA AMBIENTE.
2. EN UN BOWL, ACREMA LA MANTEQUILLA Y AGREGA EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO, UNA VEZ QUE ESTÉ BIEN INTEGRADA LA MEZCLA AÑADE EL CAFÉ SOLUBLE Y CONTINÚA BATIENDO HASTA

INTEGRARLO TODO.

3. SUMERGE UNA GALLETA EN LA MEZCLA DE CAFÉ Y COCOA POSTRELICIOSO Y COLÓCALA COMO BASE EN UN MOLDE REDONDO PEQUEÑO.
4. ENCIMA DE LA GALLETA AGREGA UNA CAPA DE LA CREMA DE MANTEQUILLA Y CAFÉ.
5. REPITE EL PROCESO CON LAS GALLETAS Y LA CREMA HASTA LLENAR EL MOLDE, ASEGÚRATE DE TERMINAR CON UNA CAPA DE CREMA EN LA SUPERFICIE.
6. REFRIGÉRALA HASTA QUE ESTÉ CONSISTENTE (APROX. 2-4 HORAS).
7. DESMOLDA Y DECORA CON EL CHOCOLATE. SI LO DESEAS PUEDES REFRIGERAR POR MEDIA HORA MÁS.