

Tarta de Chocolate blanco y queso



Elaboración del chococheese

Elaboramos la receta de Galleta de mantequilla, dejamos reposar durante 4h, reservamos; su aporte en fibra ayuda a enriquecer nuestra Chococheese, a su vez aportando nutrientes, las cuales trituraremos en el robot coupe, pero que no se quede hecho polvo, templamos la mantequilla y mezclamos.

Untar los moldes con mantequilla. Poner 40gr

Ingredientes

Galletas con mantequilla casera 250 gr
 Mantequilla 120 gr
 Queso Crema 2k
 Limón 2 ralladuras 1 zumo
 Azúcar 400 gr
 Huevos camperos 8un
 Nata 38% 160 ml
 Vainilla de Madagascar 1 Vaina
 Almíbar (3 cucharadas soperas de azúcar+1 vaso de agua)
 Fresas maduras 1k
 Frambuesas 1 bandeja
 Moras 1 bandeja

de masa en el molde de 8cm de diámetro por 4cm de alto, aplastar dando forma de base. Meter al frigorífico para que se endurezca.

Arándano 1 bandeja
Menta fresca

Hacer el Almíbar, añadir las fresas y cocer a fuego lento, pasamos por el pasapurés las fresas y líquido restante lo reservamos, lo añadimos poco a poco para conseguir la consistencia deseada.

Siempre mejor escoger fresas más rojas, no tan brillantes, que son más naturales y mas sabrosas para este tipo de salsa.

Ponemos el queso fresco en un bowl con la nata, lo atemperamos, incorporamos todos los ingredientes y varillamos hasta que no queden grumos, enfriamos y conservamos en manga.

Sacamos la base del frigorífico y añadimos la mezcla hasta 3 mm antes de llenar.

Poner el horno a 170 grados y cocer entre 7 y 9 minutos.

Una vez acabado el horno lo sacamos y dejamos enfriar hasta el día siguiente.

Con una puntilla raspamos el molde, bañamos con el coulis de fresas y colocamos los frutos rojos de manera que además de culminar con su sabor, deje nuestra Chococheese como una verdadera obra de Arte, que se coma con la

vista!!!!!!

Rallamos el chocolate blanco y le ponemos una pizca de frescura con las hojitas de Menta Fresca.