

Tartaleta de caramelo, choco y frutos secos

Gerichtart: Masas y Postres · Untertyp: Tartas · Herkunft: Mesacamilla · Autor: Gran Canaria

ZUTATEN

0

	Masa quebrada
115 gr	Azúcar
40 gr	Glucosa
20 gr	Azúcar invertido
135 gr	Nata — líquida
75 gr	Chocolate Negro — de leche
90 gr	Nueces

ZUBEREITUNG

Azúcar blanquilla + glucosa al fuego para hacer un caramelo dorado, no lo tostemos demasiado que el sabor amarga mucho. Añadimos la nata mezclada con el azúcar invertido o mil, muy caliente, mucho cuidado con este paso, añadirla poco a poco porque sube muchísimo y quema aún más, revolvemos bien añadimos la nueces troceadas, apartamos del fuego y agregamos la cobertura de leche. Rellenamos las tartaletas. Encima tiene tiras limón confitadas.