

Tarta cuajada

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
4 cucharada/s Azúcar
Chocolate Negro - para fundir
1 sobre/s Cuajada - en polvo
Galletas - picada con un poquito de mantequilla
1 vaso/s Leche - pequeño
1 litro/s Nata

ELABORACIÓN

Mientras ponemos a hervir la nata, desleír los sobrecitos de cuajada, en el vaso de leche fría, junto con el azúcar. Mezclar y llevar de nuevo a ebullición. Pasados 2 min, retirar. Volcar sobre un molde de bizcocho desmontable (de los de aro), sobre el que habremos extendido, el fondo de galletas molidas. Meter en la nevera, y enfriar. Cuando esté durita, verter 1 capa de chocolate a la taza bastante espesito, y volver a enfriar. Os aseguro que es una tarta superfina. Probadla y ya me contareis.