

Crujiente praline (Tarta mousse)

Dish type: Masas y Postres | Origin: Mesacamilla | Time: minutes | Difficulty:

INGREDIENTS

0

50 gr Chocolate Negro - blanco

100 gr Trigo - inflado caramelizado (los mielitos de toda la vida, creo que ahora se llaman smacks)

115 gr Praliné - avellanas

PREPARATION

Fundimos la cobertura a 35-40°C, añadir al praliné y mezclar bien, agregarle el trigo inflado e impregnar todo muy bien. Moldear y congelar.