

Mousse caramelo, manzanas y chocolate

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

INGREDIENTES

0

Masa Sablé (Tarta Mousse caramelo)

Ganache de chocolate (Tarta mousse caramelo)

Manzanas caramelizadas (Tarta Mousse caramelo)

Mouse de caramelo (Tarta Mousse)

ELABORACIÓN

Base de sablé horneada.

Encima la ganache de chocolate con las manzanas caramelizadas

Terminamos con la mousse de caramelo.

El corte.