

Y se nos vino fin de año encima, un evento tras otro sin parar, el tiempo se nos escapa y los bolsillos sufren por tanto gasto! La solución.....lo homemade obvio, es siempre mas barato, esta receta es fácil y rápida, además de llevar ingredientes simples y deliciosos.

Una tartaleta suave y elegante, se puede acompañar con cualquier salsa, caramelo, berries, chocolate blanco, lo que mas les guste! Linda para la mesa de Navidad, con un par de frutillas de decoración tenemos el postre navideño perfecto.

## Tarta de Ganache de Chocolate

### Receta

Para la base....

1-1/2 taza de galletas de chocolate molidas  
1/2 taza de mantequilla sin sal a temperatura ambiente  
1 cda. de azúcar rubia

Para el relleno.....

1 taza de crema  
1/4 taza de mantequilla sin sal  
3/4 taza de chocolate con avellanas picado (170 grs.)  
3/4 taza de chocolate amargo en barra picado (170 grs.)  
pizca de sal

Precalentar el horno a 160 grados, preparar un molde desmontable para tartas con mantequilla en spray.

En una procesadora para alimentos mezclar las galletas con 1/2 taza de mantequilla sin sal y la cda. de azúcar hasta que quede una textura de arena mojada. Presionar esta mezcla en molde para tartas.

Llevar la base al horno por 7 minutos, luego retirar del fuego y dejar enfriar.

En una olla calentar la crema con la mantequilla hasta que suelte el primer hervor. Apagar el fuego y echar los chocolates picados, dejar reposar un par de minutos, luego revolver bien hasta formar una crema homogénea. Agregar la pizca de sal.

Luego verter la mezcla sobre la base de galletas, llevar al refrigerador por 4 horas. Servir con salsa a gusto y decorar con algunas frutillas y menta.