

www.lavidaesdulce.net

Que rico este postre! Es un verdadero placer, elegante, suave, es como comer terciopelo. Me encantooooooooo y fue un éxito en las clases de cocina, lo amaron!!!

Es un postre bastante simple, con ingredientes fáciles de encontrar, una base de galletas y mantequilla con un relleno de chocolate blanco y queso crema.....me acuerdo y se me hace agua la boca.

Sobre esta tarta pueden poner lo que quieran, salsa de berries, de chocolate, fruta, una mermelada, galleta molida, chocolate rallado.....lo que tengan. Mi manera favorita es comerla con salsa de frambuesa la acidez de la frambuesa con la suavidad y sutileza del relleno se mezclan a la perfección.

Un postre para lucirse, lindo, elegante y delicioso, no va al horno así que el margen de error es casi 0! Atrévase a hacerlo, les va a fascinar!

## Tarta Suave de Chocolate blanco

### Receta

1-1/2 paquete de galletas de chocolate molidas (210 gramos)

50 gramos de mantequilla derretida

1 cucharada de azúcar rubia

1-½ taza de chocolate blanco picado (puede ser cobertura o de barra)

1 pan de queso crema, a temperatura ambiente

1 cucharadita de extracto de vainilla

1 taza de crema + ⅓ taza

Salsa de berries o de frambuesas

En un bol mezclar la galleta con la mantequilla derretida y el azúcar rubia, poner la mezcla sobre un molde redondo desmontable, llevar al refrigerador por 20 minutos.

En un bol grande para microondas, derretir el chocolate blanco y ⅓ taza de crema a potencia

máxima durante 30 segundos. Revolver y luego volver a a calentar durante 20 segundos mas, revolver hasta que se derrita bien el chocolate, dejar enfriar un poco, si falta que se derrita poner 20 segundos mas. Batir con batidora la taza de crema, debe estar fría para que suba, reservar. Batir con batidora el queso crema y la vainilla hasta que este bien suave sin grumos, luego agregar la mezcla derretida y enfriada de chocolate blanco y batir con una batidora eléctrica a velocidad media durante aproximadamente 1-2 minutos o hasta formar una mezcla esponjosa y suave. Agregar la crema con movimientos envolventes. Poner el relleno sobre la base de galleta llevar al refrigerador por al menos 3 horas, decorar con berries o salsa de frambuesa antes de servir o cuando este bien duro.