

Receta de Tarta de Queso y Chocolate

30 Abr 2016



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo la receta de esta rica **Tarta de Queso y Chocolate**, resulta un postre exquisito y seguro que gustará a tod@s l@s amantes del chocolate, feliz fin de semana y mis felicitaciones a todas **las Madres** seguidoras de nuestra Web de Recetas.

Ingredientes

- Galletas María (un paquete)
- Chocolate con leche rallado (media tableta)
- Mantequilla (una cucharada grande en pomada)
- Chocolate de cobertura rico en cacao (150grs)
- Queso fresco batido (500grs)
- Nata para montar (200ml)
- Gelatina neutra (un sobre)
- Claras de huevo montadas (tres)
- Azúcar (un vaso y medio)
- Chocolate negro rallado para decorar

Modo de Preparación

1. Picar las galletas con la media tableta de chocolate con leche y mezclarlas con la mantequilla que quede una pasta
2. Colocar la pasta de galletas en un molde desmontable y ponerla en el frigorífico para que se enfríe
3. Montar la nata y las claras de huevo aparte, derretir la tableta de chocolate en el microondas
4. En un bol mezclar con cuidado con unas varillas y con movimientos envolventes, las claras, la nata, el queso, la gelatina, el chocolate y el azúcar
5. Volcar la mezcla sobre la base de galletas y decorar con el chocolate negro rallado
6. Meter al frigorífico que repose al menos 24 horas
7. Servir fresquita y....buen provecho!!!