

Y mi receta de hoy es...

Tarta de galletas con Candy Melts y Smarties

INGREDIENTES

12 galletas digestive aprox.
12 galletas María
40 grs de mantequilla en pomada (a temperatura ambiente)
150 grs de Candy Melts
150 grs de nata para repostería (no es necesario que sea mas de 35% materia grasa, ya que NO es para montarla)
1 sobrecito de cuajada Royal

PARA DECORAR:

Una imagen de papel de azúcar
Smarties de colores (comprados en Lidl)

PARA LA GANACHE DE LOS LADOS Y LA PARTE SUPERIOR:

200 grs de nata de repostería.
En ese caso si es necesario que contenga 35% materia grasa, ya que luego la batiremos para poder montarla.
200 grs de chocolate blanco Nestlé postres

ELABORACIÓN

Lo primero es preparar nuestro molde (yo utilicé un molde de 13 cms de diámetro) cubriendo la superficie con papel vegetal y untando a duras penas los bordes con mantequilla. Yo lo hago con una cucharita pequeña de silicona y rozando con ella las paredes del molde.

Una vez hecho esto, empezaremos a triturar las galletas digestive con la mantequilla en pomada a velocidad 8, unos 10-12 sgs. Como no son muchas galletas, iremos viendo y escuchando el sonido al moler. Si vemos que ya están, paramos el vaso antes y listo y ahora a colocar ese crumble en el fondo de nuestra base.