

Y mi receta de hoy es...

Aprietadla con una cuchara y ayudarnos de una espatula de silicona apretando para que nos quede una costra durita y compacta. Metemos al frigo para que endurezca más rápidamente y no se nos rompa cuando vertamos nuestra crema de candy melts calentita.

¿como hacemos esta mezcla? Muy facil. Abrimos nuestro break de nata y pesamos en un vaso medidor 150gr y ponemos a fuego lento. En cuanto nos hierva, echamos los candy melts que previamente hemos derretido al baño María, opcional echarle una o dos cucharitas de manteca de cacao. Yo como no tenía, le añadí una cucharita de mantequilla, para que derratiera mejor y no se pegara demasiado al cazo donde hierve al baño maría.

Cuando haya atemperado algo los Candy Melts, los mezclamos con la nata cuando ésta haya llegado a punto de ebullición y ya fuera del fuego, vamos mezclando poquito a poco, hasta que veamos que espesa.

En mi caso, como no me convenció la textura, ya que la ví demasiado líquida, le eché además el sobrecito de Cuajada que os he puesto en los ingredientes.

Dejé que enfriara un poco, y saqué del frigorífico el molde para ir empezando a echar la crema.

Y ya vamos a ir intercalando capas de crema y galletas María. En mi caso como usé un molde muy chiquitito de 13 de diámetro, solo me dió para repetir dos pisos. El último lo dejé unicamente de crema, para luego poder decorar encima como más me gustara.

NOTA: Para hacer una tarta de 20 diámetro, no tenéis mas que duplicar las cantidades de todos los ingredientes.

Suerte si os animais!!

Marietta.

