

TARTA DE CHOCOLATE BLANCO Y PIÑA

Ingredientes:

- 220 gr galletas
- 100 gr mantequilla
- 5 hojas de gelatina
- 1 litro nata (35% materia grasa)
- 500 gr chocolate blanco
- 1 lata de piña mediana
- Fruta al gusto
- Geltina neutra

Preparación:

* Hidratar las hojas de gelatina en agua fría unos 5 minutos

- Calentar la nata
- Añadir las hojas de gelatina y el chocolate y remover bien
- Meter en la nevera min. 8 horas
- Pasado ese tiempo...
- Triturar hasta hacer polvo las galletas y mezclar con la mantequilla empomada.
- Cubrir la base de un molde desmontable con la masa de galletas y meter al congelador mientras hacemos el resto.
- Montar la trufa que hemos tenido en la nevera
- Añadir la piña en trocitos
- Verter en el molde con la base de galleta y al congelador
- Al de unas horas desmoldar, colocar por encima fruta al gusto y pintar con gelatina neutra derretida