

# Tarta mousse de nutella



tarta mousse de nutella

con las zarpas en la masa

## Elementos del invento:

base:

- un paquete de galletas hojaldradas
- la mitad del peso de las galletas de mantequilla

mousse:

- 500 ml de nata 35% M.G.
- 2 claras de huevo
- 300 gr de nutella

- 1 / 2 vaso de leche

- 5 hojas de gelatina

cobertura:

- 75 ml de nata

- 75 gr de chocolate postres

- 30 gr de mantequilla

- almendras crocanti para decorar

## Elaboración de los elementos:

base:

Derretimos la mantequilla y la mezclamos con las galletas trituradas. La ponemos de base en el molde escogido, aplanando con la ayuda de un raso. Refrigeramos.

mousse:

Hidratamos la gelatina.

Fundimos al baño maría la nutella.

Calentamos la leche y disolvemos la gelatina hidratada.

Mezclamos la nutella con la leche y dejamos templar.

Montamos la nata.

Montamos las claras.

Mezclamos la mezcla de la nutella con la nata, después añadimos las claras montadas.

Vertemos en el molde y refrigeramos hasta que cuaje.

cobertura:

Calentamos la nata y añadimos la mantequilla y el chocolate hasta que se derritan.

Vertemos en el molde y refrigeramos.

A la hora de servir decorar con la almendra crocanti.

¡Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>