



TARTA DE CARAMELO Y CREMA DE CHOCOLATE BELGA

Patricia Tena @tictacyummy

INGREDIENTES (8 - 10 RACIONES)

Para la base

200 g de almendras crudas
150 g de copos de avena
100 g de aceite de coco o mantequilla
2 cucharadas de miel

Para el caramelo

1 lata de leche de coco con toda su grasa
100 g de panela
1 cucharadita de sal

Para la capa de chocolate

3 tarros de Crema de Chocolate Belga de Goshua
1 sobre de gelatina
50 ml de agua



PREPARACIÓN

- 1 | Comienza con el caramelo, pues es la elaboración más larga.
- 2 | En un cazo a fuego medio añade la leche de coco, la panela y la sal.
- 3 | Mezcla y cocina moviendo de vez en cuando durante unos 50 minutos. Durante este tiempo tiene que reducir, espesar y oscurecerse más.
- 4 | Cuando lo tengas. Reserva en la nevera.
- 5 | Para la base pica las almendras junto con la avena, la miel y el aceite de coco hasta que quede finamente picado.
- 6 | Extiende por la base y los bordes de un molde de tartaleta desmontable y presiona bien.
- 7 | Sirve solo una tercera parte del caramelo que hemos hecho. Se trata de que lleve una fina capa. Si pones mucho, de desbordará demasiado al cortarla. Reserva en la nevera.
- 8 | Para la última capa de chocolate, disuelve un sobre de gelatina en 50 ml de agua y deja que endurezca durante unos 10 minutos. Cuando haya endurecido, métela 30 segundos en el microondas hasta que quede líquida.
- 9 | Sirve la crema de chocolate en un bol y añade la gelatina ya líquida.
- 10 | Intégralo bien y ponlo sobre el caramelo.
- 11 | Enfría la tarta en la nevera al menos durante 4 horas.
- 12 | Sirve muy fría con unas escamas de sal por encima.



Productos Goshua

Crema de Chocolate Belga