



Postre en Capas con turrón

6 - 8 raciones



Nivel medio

● hasta 60 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

cazo
varillas manuales
batidora eléctrica con varillas metálicas
bandeja del horno
molde redondo de 24cm Ø
vaso o copa de cristal

Para la capa de tarta de chocolate:

1 paquete de Preparado para Tarta de chocolate Dr. Oetker
125 g mantequilla o margarina
3 huevos

Para la capa de stracciatella:

1 sobre de mezcla preparada para Delicia Fresa Dr. Oetker
300 ml leche fría

Para la capa de turrón:

1 hoja de Gelatina en láminas Dr. Oetker
40 g turrón blando
100 ml nata para montar

Preparación de la capa de la tarta de chocolate:

- 1 Precalentar el horno: Eléctrico 200°C (arriba y abajo). • Ventilación 180 °C • Gas posición 3-4
- 2 Derretir la mantequilla o margarina en un cazo.
- 3 Verter el contenido del sobre con la mezcla preparada de Tarta de Chocolate en un recipiente seco.
- 4 Añadir la mantequilla o margarina derretida y los huevos y batir todo hasta obtener una masa homogénea.
- 5 Verter la masa en el molde y repartirla uniformemente.
- 6 Colocar la bandeja en la parte inferior del horno y hornear durante aprox. 18-20 minutos.
- 7 La tarta está lista cuando al introducir un palillo no quedan restos de masa enganchados.





- 8 Después de hornear dejar enfriar y desmoldar.

Preparación de la capa de stracciatella:

- 9 Verter 300 ml de leche fría en un recipiente seco y añadir la mezcla preparada de Delicia Stracciatella.
- 10 Remover con la batidora eléctrica a alta velocidad durante 3 minutos.

Preparación de la capa de turrón:

- 11 Remojar la lámina de gelatina durante 5 minutos en agua fría y escurrirla suavemente.
- 12 En el microondas calentar 2 cucharadas de nata, la gelatina escurrida y el turrón desmenuzado unos segundos y remover para diluirlo.
- 13 Montar el resto de la nata con una batidora eléctrica y mezclarla suavemente con la mezcla de turrón.

La decoración:

- 14 Rellenar los vasos o las tarrinas superponiendo las capas empezando por la tarta de chocolate desmenuzada y la Delicia Stracciatella.
- 15 Terminar los vasos con un poco de la mezcla de turrón con la tarta desmenuzada encima.
- 16 Dejar reposar en la nevera hasta el momento de servir.

Extras:

Añadir una cucharada sopera de Crocanti de Almendra Dr. Oetker encima.

