



Vasito con tarta de chocolate y turrón

6 - 8 raciones



Nivel medio

● hasta 60 Min.

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

Preparación de la masa:

- 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.

Horneado:

- 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.

La decoración:

- 9 En un cazo o en el microondas calentar 4 cucharadas de nata con el turrón desmenuzado unos segundos y remover para diluirlo.

Instrucciones:

Utensilios:

cazo
bandeja del horno
molde redondo de 24cm Ø
vasos
batidora eléctrica con varillas metálicas
bol

Para la capa de tarta de chocolate:

1 paquete de Preparado para Tarta de chocolate Dr. Oetker
125 g mantequilla o margarina
3 huevos
400 ml nata para montar
2 sobres de Natafix Dr. Oetker
50 g Perlitas de Chocolate Dr. Oetker
1 cda de Azúcar vainillado
80 g turrón blando





- 10 Verter el resto de la nata bien fría en un bol grande, agregar el azúcar vainillado y Natafix y montar con ayuda de unas varillas eléctricas.
- 11 Repartir la nata en 2 partes y añadir a una el chocolate troceado y a la otra la crema de turrón.
- 12 Rellenar los vasos o las tarrinas superponiendo las capas empezando por la tarta de chocolate desmenuzada y siguiendo con las cremas
- 13 Terminar los vasos con un poco de turrón y tarta desmenuzados por encima.
- 14 Dejar reposar en la nevera hasta el momento de servir.

Extras:

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

