




Vasitos de tarta de chocolate

12 - 16 raciones

 Nivel fácil

 hasta 35 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

cazo
varillas manuales
bandeja del horno
molde redondo de 24cm Ø
vasos

Ingredientes:

125 g mantequilla o margarina
3 huevos
400 ml nata para montar
1 cda de azúcar
2 - 3 cucharaditas de Aroma natural vainilla de Madagascar Dr. Oetker
1 sobre de Perlitas de Chocolate Dr. Oetker
40 g Almendras en láminas Dr. Oetker

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno: Eléctrico 200°C (arriba y abajo) • Ventilación 180°C • Gas: posición 3-4
- 2 Engrasar el molde con mantequilla o margarina.
- 3 Derretir la mantequilla o margarina en un cazo.

Preparación de la masa:

- 4 Verter el contenido del sobre con la mezcla preparada en un recipiente seco.
- 5 Añadir la mantequilla o margarina derretida y los huevos y batir todo hasta obtener una masa homogénea.

Horneado:

- 6 Verter la masa en el molde y repartirla uniformemente.





- 7 Colocar la bandeja en la parte inferior del horno y hornear durante aprox. 18-20 minutos.
- 8 La tarta está lista cuando al introducir un palillo no quedan restos de masa enganchados.
- 9 Después de hornear, dejar reposar 10 minutos en el molde.

Decoración:

- 10 Tostar la almendra en el horno (a 180°C) o en una sartén sin condimento alguno hasta que esté dorada.
- 11 Montar la nata con el azúcar y la vainilla en un bol bien frío con ayuda de unas varillas eléctricas.
- 12 Agregar las perlitas de chocolate blanco y remover.
- 13 Desmenuzar la tarta de chocolate y repartirla en los vasos (reservar 1 porción para terminar).
- 14 Cubrir con la nata montada y con el resto de la tarta desmenuzada, almendra laminada y pequeñas decoraciones de cartón como las que vienen en las plantillas de Halloween.

Extra:

Añade a los vasitos unas frambuesas o unos trocitos de fresón

