Atelier de Cocina

TARTA JUNGLY

Ingredientes: (Molde de 20 cm)

Para la base:

200 g de galletas de dinosaurio
90 g de mantequilla

Para la cheesecake:

200 g de leche
300 g de nata líquida para montar
125 g de yogur griego
400 g de queso de untar
6 hojas de gelatina
300 g de chocolate Nestlé Jungly
Un chorrito de extracto de vainilla

La Cobertura de Chocolate:

125 g de chocolate Nestlé Jungly
90 g de nata líquida para montar

Para decorar:

Chocolate Nestlé Jungly
Kit kats negro y blanco
Kinder Bueno
Barritas Kinder

ELABORACIÓN:

Para la base:

Forrar un molde de 20 cm con papel de acetato y colocarlo sobre una base.
Triturar las gallegas y mezclar con la mantequilla derretida.
Poner en la base del molde la mezcla presionando bien y dejar reposar en frío.

Para la cheesecake:

Hidratar las hojas de gelatina.
Semimontar la nata.
Calentar la leche e incorporar sobre el chocolate. Mezclar hasta su total disolución. Incorporar la gelatina previamente escurrida y seca sobre la mezcla aún caliente.
En un bol poner el queso de untar y el yogur y mezclar. Incorporar la mezcla de leche, chocolate y gelatina y mezclar. Añadir la nata semimontada hasta su total integración.
Incorporar la mezcla sobre la base de galletas. Dejar enfriar al menos 6 horas, mejor de un día para otro.

La Cobertura de Chocolate:

Poner a hervir la nata. Cuando rompe a hervir volcar directamente sobre el chocolate, remover bien hasta su total integración. Verter encima de la tarta una vez está completamente reposada.

Dejar enfriar.

Para decorar:

Decorar al gusto con los distintos ingredientes de la decoración.