Bombones de Julius con pistachos y nueces

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Chocolate cobertura: 250 g
Pistachos: 50 grs.
Nueces: 50 grs.
Tarta de queso refrigerada: 250 g

Preparación de la Receta

- Colocar el *chocolate* en el microondas durante minuto y medio, hasta que esté totalmente fundido.
- Cortar la tarta de queso, que debe estar muy fría, en cuadraditos
- Retirar la parte marrón superior.
- Colocar los cuadrados de tarta sobre una *plancha* de silicona
- Bañar con el *chocolate*.
- Decorar cada bombón con una nuez y algún *pistacho*
- Llevar a la nevera durante 15 minutos.
- Servir fríos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bombones-de-julius-con-pistachos-y-nueces