Tarta de chocolate blanco y frutillas

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Azucar glasé: 2 cdas.
Frutillas: 200 g
Plancha de hojaldre: 1 Unidad
Chocolate blanco: 200 g
Queso mascarpone: 100 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Estiramos y cortamos el *hojaldre* con la ayuda de un cortapastas cuadrado
- Luego, hacemos los bordes cortando la masa en tiras del ancho de un dedo, aproximadamente.
- Seguidamente, precalentamos el horno a 200º C.
- Pinchamos la masa de *hojaldre* para que no se hinche y la colocamos en una bandeja de horno sobre papel vegetal
- Cubrimos la masa con una hoja de papel de horno y ponemos encima algo de peso para que no suba.
- Horneamos a 180º C
- Después de 15 minutos, le retiramos el peso que habíamos puesto por encima y el papel y la terminamos de hornear hasta que esté dorada, unos 10 minutos más.
- Por otro lado, fundimos el **chocolate** y añadimos el queso mascarpone, el azúcar y revolvemos, apenas un poco, solo para que se mezclen los ingredientes.
- Extendemos la mezcla de *chocolate* y queso sobre la *plancha* de *hojaldre* y rellenamos con frutillas cortadas lo más prolijas posible ya que son parte de la decoración.
- Luego, queda lista para servir

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-chocolate-blanco-y-frutillas