Tarta de Frutos Rojos con Chocolate Blanco

Ingredientes

Huevo: 1 Unidad
Harina: 250 grs
Azúcar Glas: 115 grs
Mantequilla: 130 grs

Decoración

Arándanos: 150 grs
Fresas: 150 grs
Frambuesas: 150 grs
Zarzamoras: 150 grs

Salsa de chocolate blanco

Chocolate blanco: 420 grs
Crema para batir: 360 cc

Preparación de la Receta

Salsa de chocolate blanco

- *Hervir* la *crema* para batir y fuera del fuego agregar el **chocolate** blanco
- Enfriar y reservar.

Pasta

- Acremar *mantequilla* con azúcar glass.
- Incorporar el *huevo*, la *harina* y el extracto de vainilla.
- Amasar.
- Extender en el molde de tarta.
- Colocar un peso de *harina* con plástico para evitar que esponje la masa y hornear a 180 ºC por 25 minutos.
- Enfriar y desmoldar.

Armado

- Disponer las frambuesas, *arándanos* y zarzamoras en la tarta.
- Verter la salsa de *chocolate*
- Refrigerar por 1 hora

Decoración

- Colocar fresas y un poco más de frutos rojos en la tarta.
- Decorar con pétalos de rosa y *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-frutos-rojos-con-chocolate-blanco