

Tarta de Waffles con Pepitas de Chocolate



Ingredientes

Glaseado de crema de cacahuets

Azúcar Glas: 130 Gramos

Nata para montar: 45 mililitros

Extracto de vainilla: 2 cditas.

Crema de cacahuets: 250 Gramos

Queso Crema: 500 Gramos

Plátanos al caramelo salado

Plátano en rodajas: 4 Unidades

Salsa de caramelo con mantequilla salada: 250 mililitros

Waffles

Azucar: 37 Gramos

Bicarbonato De Sodio: 1 y 1/2 cdta

Huevos: 3 Unidades

Levadura en polvo: 1 cda

Mini pepitas de chocolate: 175 Gramos

Extracto de vainilla: 2 cditas.

Buttermilk: 750 mililitros

Harina: 450 Gramos

Mantequilla sin sal derretida: 115 Gramos

Sal fina: 3/4 cdta

Preparación de la Receta

Waffles

- Mezclar la *harina*, el azúcar, la *levadura* en polvo, el bicarbonato de sodio y la sal en un bol
- Añadir buttermilk, los huevos, la *mantequilla* fundida y la vainilla y mezclar hasta que se integren.
- Agregar las mini pepitas de **chocolate**.
- Calentar la wafflera
- Tener a mano dos bandejas para hornear con rejillas para enfriar sobre ellas
- Engrasar ligeramente la wafflera y llenar con la masa.
- Cocinar hasta que se doren bien.

Glaseado

- Con una batidora eléctrica mezclar el queso *crema* y la *crema* de cacahuets a velocidad media alta hasta que la mezcla quede esponjosa
- Incorporar el azúcar glas y volver a mezclar (comenzar a velocidad baja hasta que esté integrado)
- Agregar la *nata* y la vainilla y batir hasta que la *crema* quede suave

Plátanos

- Calentar un poco el caramelo para ablandarlo y añadir las rodajas de plátanos
- Remover para que se impregnen bien del caramelo.

Armado

- Poner un waffle enfriado en un soporte o una fuente.
- Extender una cantidad generosa de glaseado de cacahuets y seguir con una sola capa de plátanos al caramelo
- Tapar con el siguiente waffle y repetir la acción hasta que tengamos 4 apilados
- Terminar la parte superior con una cucharada de glaseado de cacahuets, extendiéndola y cubriendo con los plátanos restantes
- Rociar con la salsa de caramelo restante sobre los laterales
- Enfriar la tarta hasta que esté lista para servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-waffles-con-pepitas-de-chocolate>