Tarteleta de Frutillas y Mascarpone



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Armado

Frutillas: c/n
Menta: c/n
Pistachos picados: 100 Gramos

Base

Azucar morena: 20 Gramos
Galletas de vainilla: 150 Gramos
Mantequilla: 80 Gramos
Pistacho procesado: 50 Gramos

Relleno

Chocolate blanco: 380 Gramos
Crema de leche: 200 Gramos
Mantequilla: 100 Gramos
Queso mascarpone: 200 Gramos

Preparación de la Receta

Base

- Procesar galletas de vainilla y mezclar con *manteca* pomada, azúcar y *pistacho* molido.
- Colocar esta mezcla en molde rectangular enmantecado y llevar a frío hasta que endurezca.
- Reservar.

Para el relleno

- *Hervir crema* de leche, retirar del fuego y añadir *chocolate* blanco picado y *manteca*.
- Revolver con espátula y agregar queso mascarpone.
- Verter en la base refrigerada y enfriar por 2 horas.

Armado

- Decorar colocando sobre la *crema* de mascarpone frutillas en mitades, pistachos picados y hojas de *menta* fresca.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarteleta-de-frutillas-y-mascarpone