



Recetario

Crema de Chocolate para Tartas

Descripción: Crema de Chocolate para cubrir o rellenar tartas utilizando una barra de Chocolate para postres.

- Ingredientes:**
- 90 gr. de Chocolate sin azúcar para postres, picado en trozos grandes (Marca recomendada Nestle).
 - 113 gr. de Mantequilla sin Sal
 - 120 gr. Azúcar glass
 - 1 cucharadita de extracto de Vainilla



Preparación: La mantequilla debe estar a temperatura ambiente antes de hacer la crema.

Lo primero que demos hacer es derretir el chocolate a baño de maría o en el microondas, y dejamos enfriar a temperatura ambiente.

Luego, en un bol batimos la mantequilla con la batidora de varillas hasta que tengamos una apariencia cremosa y tenga un color más claro. Añadimos poco a poco la Azúcar glass, previamente tamizada, hasta conseguir una mezcla suave y esponjosa.

Una vez tengamos la mezcla homogénea, añadimos el extracto de vainilla sin dejar de batir, incorporamos el chocolate derretido y batimos a velocidad baja hasta que se incorporen bien a la mezcla.

Aumentamos la velocidad a media – alta hasta que la mezcla tenga una consistencia suave y cremosa.

Con estos sencillos pasos tendremos una deliciosa crema de chocolate para cubrir o rellenar nuestras tartas.



Síguenos en Facebook!!!

<http://www.facebook.com/chispitartas>



<http://www.chispitartas.com>
E-mail: chispitartas@gmail.com