

Tarta de queso con crumble de chocolate y fresas

Ingredientes

Tarta de queso:

- 150g de Nata
- 75g de Queso cremoso
- 40g de Azúcar
- 60g de Leche
- ½ sobre de cuajada en polvo

Crumble de almendras y chocolate:

- 15g de Almendras
 - 10g de cacao puro en polvo
 - 35g de azúcar moreno
 - 25g de harina de repostería
 - 50g de mantequilla muy fría a dados
- 2 Fresas para Decorar

Preparación

Tarta de queso:

1. Ponga en el vaso todos los ingredientes de la tarta de queso y programe 5min/90°C/vel3. Reparta en 2 vasos bajos y deje enfriar en el frigorífico durante 1 hora aprox. Mientras tanto prepare el Crumble.

Crumble de almendras y cacao:

2. Precaliente el horno a 150°C. Forre una bandeja de horno con papel de hornear.
3. Ponga en el vaso las almendras y pulverice 5seg/vel10,
4. Con la espátula, baje la almendra hacia el fondo del vaso. Agregue el cacao puro, el azúcar moreno, la harina, la mantequilla y mezcle 4seg/vel5. Vuelque y extienda en la bandeja de horno forrada.
5. Hornee durante 15min a 150°C. Deje enfriar.

Montaje:

6. Rompa el crumble y complete los vasitos a modo de tierra de maceta y decore con las fresas.