

I N G R E D I E N T E S

Torta fácil de ganache y frambuesas

- 1 paquete y medio de galletitas de vainilla
- 100gr de manteca derretida
- 100 r de crema de leche
- 100gr de dulce de leche
- Chocolate (1 paquete de Aguila aprox)
- Sal marina
- Frambuesas

P R O C E D I M I E N T O

* La masa es la básica de galletitas, pero también se puede utilizar una una masa sable que lo va a hacer más sofisticado.

- Para la masa procesas 1 paquete de «coquitas» o dos de lincol (o la galletita de vainilla que tengas) con 100 gr de manteca derretida y una pizca de sal marina (si no tenés una la entrefina).
 - Forrá un molde despintable enmantecada y enharinado anteriormente.
 - Llévala al freezer por lo menos por 30 minutos o cocínalo por 8 minutos en un horno fuerte.
- Para el relleno:
- 1-En un bol poner 100 gr de crema de leche con 100 gr de dulce de leche. Ponelo a calentar en el microondas hasta que esté caliente. Mezclar.
 - 2-Sumar el chocolate trozado y revólver hasta que esté bien integrado a la crema.
 - 3- Antes de Poner está preparación sobre la masa espolvorear una pizca de sal marina sobre la masa. Agregar la preparación y las frambuesas sobre la misma.
 - 4- Llévala al freezer y sácala 5 minutos antes de comer.

