

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

TORTA DE GANACHE Y FRAMBUESAS

BASE:

- 1 paquete de galletitas de vainilla
- 100 gr de manteca derretida
- 1 pizca de sal

RELENO:

- 100 gr de crema
- 100 gr de dulce de leche
- Chocolate trozado
- Frambuesas

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

Para la masa:

1- Procesas 1 paquete de galletitas coquitas o dos de lincol (o la galletita de vainilla que tengas) + 100 gr de manteca derretida + 1 pizca de sal.

2- Forrá un molde despintable enmantecada y enharinado anteriormente.

3- 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 +100 gr de dulce de leche.

2- Ponelo a calentar en el microondas hasta que esté caliente. Mezclar.

3-Sumar el chocolate trozado y revólver hasta que esté bien integrado a la crema.

4- Antes de poner está preparación sobre la masa espolvorear una pizca de sal marina sobre la masa.

5- Agregar la preparación y las frambuesas sobre la misma.

6- Llévala al freezer y sácala 5 minutos antes de comer.

LISTO!

