

POSTRES

TARTA DE QUESO Y MANÍ CON FRUTOS ROJOS SIN AZÚCAR



Ingredientes:

- 300 g de chocolate sin azúcar
- 150 g de mantequilla
- 1/2 taza de endulzante en polvo
- 3 huevos
- 1/2 taza de harina de almendras
- 1/2 taza de cacao amargo en polvo
- 1 cucharadita de vainilla
- 800 gr de quesillo o queso fresco
- 1 cacao amargo en polvo
- 1 taza de mantequilla de maní
- 150 cc de syrup sin azúcar
- 400 gr de frutos rojos
- 1 o 2 cucharadas de semillas de chía

Preparación

- MASA: poner en un Bowl 300 g de chocolate sin azúcar +150 g de mantequilla y derretir a baño maría. Agregar, siempre mezclando con el batidor de globo, para incorporar los ingredientes.
- Agregar 1/2 taza endulzante en polvo +3 huevos + 1/2 taza de harina de almendras + 1/2 taza de cacao amargo en polvo +1 cucharadita de vainilla. Mezclar todo muy bien. Poner en un molde aceitado y llevar al horno a 180 grados por 30 min. Sacar del horno, aunque creas que le falta. Dejar enfriar.
- RELLENO: procesar muy bien con la mini pimer, 800 gr de quesillo o queso fresco + 1 cacao amargo en polvo + 1 taza de mantequilla de maní + 150 cc de syrup (puede ser un poco más o menos dependiendo de cuán dulce lo quieras.).



- Poner sobre la masa y refrigerar un par de horas para que esté bien firme.
- TOPPING: mezclar 400 grs de frutos rojos congelados (pueden ser frescos también) + 1 o 2 cucharadas de semillas de chía (pueden ser 3 si lo quieres más firme) + 1/4 taza de syrup. El líquido de la fruta al descongelarse hidrata la chía. Si lo quieres más dulce agrega más syrope.

