

## **Tarta Strawberry Crunch con carpacho de fresas, galletas *amarettini* y menta**



*Tarta Strawberry Crunch – Foto: Erlenbacher Backwaren*

Tiempo de preparación: aprox. 10 minutos

Para 4 raciones:

200 g de fresas limpias

3 cucharaditas de sirope de fresa

3 ramas de menta

12 galletas *amarettini*

### **Paso 1**

Cortar las fresas en rodajas muy finas.



### **Paso 2**

Disponer en el plato una porción de rodajas de fresas por cada ración de tarta. Colocar la porción de tarta al lado de las fresas. Después, deshojar las ramas de menta y desmenuzar las galletas *amarettini* para decorar la tarta y el carpacho de fresa.



### **Paso 3**

Finalmente, bañar el plato con un poco de sirope de fresa.



