

Tarta de Queso Cremoso de la Abuela con "Goteo"



Drip cake con cobertura de chocolate y pistacho y compota de frutas del bosque

Ingredientes para Para 12 raciones:

- Tarta de Queso Cremoso de la Abuela (39000820)

Compota de frutas del bosque

- 500 g de frutas del bosque variadas,, frescas o congeladas (frambuesas, arándanos, grosellas, moras, etc.)
- 4 cucharadas de azúcar
- 250 ml de zumo de manzana
- claro + 3 cucharadas de pulpa de una vaina de vainilla 3-4 cucharaditas de harina de maíz Cobertura de pistacho y chocolate 100 g de pistachos verdes 200 g de chocolate negro

Cobertura de pistacho y chocolate

- 100 g de pistachos verdes
- 200 g de chocolate negro
- Frambuesas y hojas de menta para decorar

Paso 1

Clasificar y lavar frutos rojos. Si se utilizan frutas congeladas, utilizarlas congeladas. Caramelizar el azúcar con 2 cucharadas de agua en una sartén a fuego medio hasta que se dore. Verter 250 ml de zumo de manzana. Añadir la pulpa de vainilla y la vaina raspada. Mezclar 3 cucharadas de zumo de manzana con la fécula, añadir a la sartén sin dejar de remover y llevar a ebullición. Cocer a fuego lento durante unos 2 minutos, añadir los frutos, retirar del fuego y dejar enfriar.



Paso 2

Cortar la tarta de queso descongelada en 12 trozos iguales. Corta cada trozo de tarta de queso en diagonal en 3 triángulos.



Paso 3

Picar los pistachos. Picar el chocolate y fundirlo en un cuenco al baño maría. Dejar que el chocolate fundido corra por los trozos cortados en triángulo y espolvorear con los pistachos picados.



