Tarta de chocolate con crumble de peras

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Tenía mis dudas por si la base al hornearla se quedaba muy reseca, pero no fue así, quedó muy cremosa.

Ingredientes para 6 personas :

- *Para la base:*
- *Un paquete de galletas(menos 4 o 5 galletas).*
- *60gr. de mantequilla. Una cucharada de cacao o cola-cao*
- *Para el relleno:*
- *200gr. de nata.*
- *200gr. de leche.*
- *200gr. de chocolate fondant.*
- *1 sobre de cuajada.*
- *Para el crumble:*
- *500gr. de peras (3 unidades) troceadas a daditos.*
- *75gr. de harina.*
- *75gr. de mantequilla muy fría. 50gr. de azúcar.*

Preparación:

Paso 1

Para la base: Trituramos las galletas, añadimos la mantequilla derretida y la cucharada de cacao. Cubrimos con ella un molde desmoldable y dejamos enfriar en la nevera o el congelador mientras preparamos la crema

Paso 2

Para la crema de chocolate: Fundir el chocolate al baño maría y añadir la nata. -En un poco de leche disolvemos el sobre de cuajada y ponemos a calentar el resto de la leche. - Añadimos la mezcla de nata y chocolate, la cuajada disuelta y no paramos de remover hasta que comience a hervir. En ese momento

apartamos del fuego y seguimos removiendo un poco más. - Vertemos sobre la base de galleta y dejamos enfriar completamente

Paso 3

Para el crumble: - Troceamos la fruta. - Con la mantequilla, el azúcar y la harina hacemos un arenado, podemos empezar con una cuchara, pero como mejor se hace es con las manos, vamos frotando hasta que tenemos como una especie de arena gruesa. - Una vez la parte de chocolate está fría, disponemos los trocitos de pera por encima y después la masa del crumble. - Horneamos a 200º (yo puse el horno sólo arriba) hasta que veamos que está dorado.