

Tarta de queso con chocolate.

Ingredientes:

- 200gr de galletas María sin azúcar
- 100gr de mantequilla
- 250gr de chocolate con leche sin azúcar
- 100ml de leche desnatada
- 400gr de nata para montar
- 400gr de queso de untar light
- 100gr de edulcorante
- 2 sobres de cuajada
- COBERTURA:
- 150gr de chocolate fondant
- 150gr de nata para montar
- DECORACIÓN:
- 80gr de chocolate blanco sin azúcar

Preparación:

- 1.- Triturar las galletas, derretir la mantequilla y luego mezclar en un bol hasta que quede homogéneo. Forrar el fondo de un molde desmontable alisando con una cuchara. Llevar al frigorífico.
- 2.- En una olla poner la leche, la nata, el queso de untar, el edulcorante y la cuajada y triturar bien con la batidora. Ahora añadir el chocolate troceado y remover sin parar a fuego bajo hasta que el chocolate se derrita. Volcar sobre la base y volver a llevar al frigorífico durante 2 horas.
- 3.- Calentar la nata en un cazo y fundir fuera del fuego el chocolate fondant en ella. Dejar templar unos minutos. Volcar sobre la tarta con cuidado y llevar de nuevo al frigorífico durante 2 horas, ya estará listo para consumir.
- 4.- Decorar al gusto con chocolate blanco.

100gr de tarta de queso con chocolate tiene 2.5 raciones de hidratos de carbono.

