

Chocotorta

- Tarta de galleta y dulce de leche-



Ingredientes

Para hacer la tarta:

- 400 g de dulce de leche
- 400 g de queso crema tipo Philadelphia o Casancrem
- 400 g galletas de chocolate tipo "Chocolinas"
- 200 ml de café ligeramente azucarado
- Molde de 18 x 20 cm

Opciones para la decoración:

- 20 g de cacao desgrasado en polvo o ralladura de chocolate de cobertura
- Cacahuets bañados en chocolate

Dedicación: 15 minutos

Enfriar: 6 horas

Cantidad : 8 raciones



- 1** Comenzamos preparando los ingredientes: Hacemos el café, le echamos azúcar y lo vertemos en el recipiente donde mojaremos las galletas. Forramos un molde rectangular de unos 18 x 20 cm, con papel de horno o film plástico, para que sea más fácil de desmoldar.
- 2** **Preparamos la Crema de Dulce de leche:** Ponemos en un bol el queso crema y el dulce de leche y los mezclamos con unas varillas. Nos aseguramos de que quede todo bien mezclado, sin batir demasiado. Si nos queda muy líquida la crema la dejamos enfriar unos minutos.
- 3** **Montaje de la tarta:** Comenzamos mojando ligeramente las galletas en el café, colocando la primera capa de galletas, luego cubrimos una capa con la crema de dulce de leche, capa de galletas y capa de crema, hasta hacer 5 capas de crema de chocolate y 6 capas de galletas quedando la última capa de galletas sin cubrir de crema. Tapamos con film plástico y dejamos que enfríe unas 6 horas en el frigorífico antes de decorar. Reservamos también tapada la crema que nos ha sobrado.
- 4** Quitamos la tarta del frigorífico, la sacamos del molde con cuidado pasándola a la fuente donde la vamos a servir y quitamos el papel o film plástico. Repartimos una capa de crema de dulce de leche y decoramos. Podemos hacer unas decoraciones con una manga pastelera y una boquilla o repartir unos cacahuets bañados en chocolate. Cubrimos la crema espolvoreando una capa de cacao desgrasado o cubriendo con ralladura de chocolate... y a disfrutar!!!!