

- Tarta de chocolate blanco con frutos rojos y pétalos de rosas -



INGREDIENTES

PARA LA BASE:

1 ½ TAZAS DE AVENA

½ TAZA DE ALMENDRAS

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

5 ½ CUCHARADAS DE ACEITE DE COCO DERRETIDO

3 CUCHARADAS DE JARABE DE MAPLE

PARA LA CAPA DE MERMELADA:

120 G DE MERMELADA DE FRESA

PARA LA CAPA DE MOUSSE:

$\frac{3}{4}$ DE TAZA DE FRESAS

$\frac{3}{4}$ DE TAZA DE FRAMBUESAS

100 G DE NUEZ DE LA INDIA REMOJADA EN AGUA DURANTE 1-2 HORAS

$\frac{1}{4}$ DE TAZA DE CREMA DE COCO

3 CUCHARADAS DE JARABE DE MAPLE

3 CUCHARADAS DE ACEITE DE COCO DERRETIDO

PARA LA CAPA DE CHOCOLATE:

100 G DE CHOCOLATE BLANCO

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

¼ DE TAZA + 1 CUCHARADA DE CREMA DE COCO

1-2 CUCHARADITAS DE ESENCIA DE ROSAS

PARA LOS PÉTALOS CONFITADOS:

1 CLARA DE HUEVO

1 CUCHARADA DE AGUA

PÉTALOS DE ROSA ORGÁNICOS DE COLOR BLANCO

1 TAZA DE AZÚCAR BLANCO GRANULADO

PROCEDIMIENTO

PARA CONFITAR LOS PÉTALOS:

1. BATE LA CLARA DE HUEVO Y EL AGUA.
2. CON CUIDADO, TOMA EL PÉTALO DE ROSA Y CON UNA BROCHA LLÉNALO DE LA MEZCLA DE HUEVO.
3. ESPOLVOREA AZÚCAR EN AMBOS LADOS Y COLOCA LOS PÉTALOS SOBRE UNA REJILLA FORRADA CON PAPEL ENCERADO.
4. DÉJALOS SECAR DURANTE LA NOCHE Y LUEGO GUÁRDALOS EN UN RECIPIENTE HERMÉTICO.

PARA LA BASE:

5. AGREGA TODOS LOS INGREDIENTES A UN PROCESADOR DE ALIMENTOS O UNA LICUADORA DE ALTA VELOCIDAD Y PULSA HASTA QUE OBTENGAS UNA MEZCLA ARENOSA.
6. VIÉRTELA EN TU MOLDE PRESIONANDO CON TUS DEDOS PARA QUE SE QUEDE FIJA.
7. PUEDES REFRIGERARLA 10 MINUTOS PARA EVITAR QUE SE DESMORONE.

8. CUANDO ESTÉ LISTA, EXTIENDE UNA CAPA DELGADA DE MERMELADA DE FRESA Y LLEVA DE NUEVA CUENTA AL REFRIGERADOR POR UNOS MINUTOS.

PARA LA CAPA DE MOUSSE:

9. LICÚA LAS FRAMBUESAS, LAS FRESAS, LA NUEZ DE LA INDIA, LA CREMA DE COCO, EL JARABE DE MAPLE Y EL ACEITE DE COCO DERRETIDO HASTA OBTENER UNA MEZCLA SUAVE Y CREMOSA.

10. VIERTE CUIDADOSAMENTE LA MEZCLA SOBRE LA CAPA DE MERMELADA SIN LLENAR EL MOLDE.

11. DEJA REPOSAR EN EL REFRIGERADOR DURANTE 3 HORAS O HASTA QUE LA CAPA SE ENDUREZCA.

PARA LA CAPA DE CHOCOLATE BLANCO:

12. DERRITE EL CHOCOLATE BLANCO A BAÑO MARÍA.

13. AÑADE AL CHOCOLATE, LA CREMA DE COCO Y UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA, REVUELVE HASTA QUE TODO ESTÉ BIEN INTEGRADO. NO TE PREOCUPES SI LA MEZCLA ADQUIERE UN COLOR MARRÓN EN ESTE PUNTO; VOLVERÁ A ACLARARSE UNA VEZ QUE SE ENDUREZCA DE NUEVO.

14. DEJA ENFRIAR UNOS MINUTOS Y AGREGA LA ESENCIA DE ROSAS, COMIENZA CON 1 CUCHARADITA, SI EL SABOR NO ES PERCEPTIBLE O NO TIENE LA PRESENCIA DESEADA PUEDES AGREGAR MÁS.

15. EXTIENDE EL CHOCOLATE SOBRE LA CAPA DEL MOUSSE Y REFRIGERA DURANTE OTRAS 2 HORAS.

16. CUANDO LA CAPA DE CHOCOLATE ESTE FIRME, DECORA LA TARTA CON LOS PÉTALOS DE ROSA CONFITADOS Y LOS FRUTOS ROJOS.

17. ¡DISFRUTA!