

Tarta de galletas, flan y chocolate

Ingredientes:

- 1 sobre de preparado para flan para 1 litro de leche
- Azúcar, si el preparado para flan no lo lleva, la cantidad que índice el sobre
- 1 litro de leche
- 1 paquete de galletas
- 1 vaso de leche
- 1 chorrito de licor de café (podéis prescindir de él, pero le da un gusto muy rico)
- 200 gr. de chocolate fondant
- 300 gr. de nata líquida para montar



Preparación de la tarta de galletas, flan y chocolate:

Hacemos el flan, con el sobre del preparado, la leche y el azúcar, si fuera necesario.

Vamos mojando las galletas, muy brevemente, en la leche con el licor (el licor es opcional) y alternando en un recipiente capas de galletas mojadas con capas de flan, hasta que este y las galletas se acaben.

En un cazo, ponemos la nata hasta que llegue a ebullición. Retiramos del fuego y añadimos el chocolate, en trozos. Removemos hasta que se deshaga.

Vertemos la crema de chocolate sobre el flan con galletas, dejamos enfriar y refrigeramos.

Tarta de queso sin horno

Ingredientes

Para la base:

- 150 g de galletas María o digestive
- 70 g de mantequilla

Para el relleno

- 200 ml de creme fraîche (nata fresca. Se puede usar normal si no la encuentras)
- 400 g de leche condensada (1 bote pequeño)
- 600 g queso crema (filadelfia o similar, mejor a temperatura ambiente)
- 1 paquete de preparado para flan (para preparar 4 raciones)

Para la cobertura:

- 300 g de fresas
- 1 hoja de gelatina (opcional, la de las fotos no lleva)
- zumo de medio limón
- 3 cucharadas de azúcar



Preparación:

Vamos a comenzar preparando la base de nuestra tarta de galleta. Para ello, trituramos las galletas con ayuda de un robot de cocina, o metiéndolas dentro de una bolsa y golpeándolas con un rodillo, hasta obtener un polvo de galleta fino. Derretimos la mantequilla y mezclamos con la galleta en polvo (debe quedar como arena mojada). Cubrimos la base de un molde desmontable de 20 a 24 cm con papel de hornear, distribuimos encima la masa de galleta, presionando bien, e introducimos en el congelador mientras preparamos el relleno de nuestra tarta de queso.

Tartas fáciles sin horno

A continuación preparamos el relleno de crema de queso. Ponemos todos los ingredientes en un cazo al fuego (fuego lento), removemos con energía hasta que se haya disuelto el sobre de flan y no haya grumos, subimos el fuego y seguimos removiendo sin parar hasta que hierva (puede tardar unos 10 minutos). Retiramos del fuego, y vertemos la crema de queso sobre la base de galleta que teníamos preparada. Llevamos a frigorífico al menos un par de horas, mejor de un día para otro

Por último, vamos a preparar la salsa de fresas. Hidratamos la hoja de gelatina en un vaso de agua fría durante 5 minutos, y en un cazo aparte, calentamos las fresas lavadas con el zumo de limón y el azúcar, y removemos constantemente, triturando al mismo tiempo las frambuesas. Cuando la salsa de fresa esté bien caliente, y triturada a nuestro gusto, incorporamos la gelatina bien escurrida a esta mezcla, removiendo hasta que se disuelva totalmente. Distribuimos la salsa de frambuesa sobre la tarta y se metemos de nuevo en la nevera hasta que vayamos a consumirla. (si no vamos a usar gelatina, basta con triturar las fresas, el azúcar y el zumo de limón y verter por encima)

Tarta de chocolate paso a paso

Ingredientes:

- 200 g de galletas digestive avena
- 1 huevo
- 70 g de mantequilla
- 120 g de chocolate fondant
- 120 g de chocolate con leche
- 1 cucharadita de azúcar avainillado
- 3 hojas de gelatina
- 75 ml de agua
- 200 ml de nata para montar



Preparación:

Trituramos las galletas. Derretimos la mantequilla en el microondas y la mezclamos con el huevo. Añadimos esto a las galletas y mezclamos bien hasta obtener una masa homogénea.

- *Colocamos esta mezcla de galletas en la base de un molde desmontable, presionando con ayuda de una cuchara. Metemos en el microondas a máxima potencia unos 3 minutos.*
- *Y ahora vamos a preparar el resto. Ponemos los dos chocolates en un cazo al baño maría, los troceamos ya que así se fundirán de forma más fácil. Una vez que está fundido le añadimos la cucharadita de azúcar avainillado.*
- *Las hojas de gelatina las ponemos en remojo en agua fría. Cuando han perdido su rigidez las escurrimos y disolvemos en los 75 ml de agua que hemos calentado en el microondas. Lo añadimos, el agua con la gelatina disuelta, al chocolate y mezclamos bien. Reservamos fuera del fuego para que se vaya templando.*
- *Montamos la nata. Mezclamos con el chocolate con movimientos envolventes.*
- *Vertemos esta mezcla sobre la base de galletas. Guardamos en el frigorífico, al menos 4 horas, aunque lo mejor es hacerlo el día antes.*
- *Desmoldamos y servimos, se puede decorar con un par de fresas y unas hojas de menta.*

Tarta de piña

Ingredientes

- Bizcochos de soletilla (Unos 12, los que quepan en el molde)
- 2 latas de piña en su jugo (Unos 420 gr cada una)
- 1 litro de nata líquida para montar
- 2 sobres de gelatina de piña (Cada sobre contiene 85 gramos)



Elaboración de la tarta de piña

Ecurrimos el jugo de una de las latas de piña y mojamos los bizcochos en el jugo, los pondremos en la base de un molde desmontable y reservamos en el frigorífico. Reservamos unas cuantas rodajas de piña y el resto las trituramos bien con la batidora y semimontamos la nata. El resto del jugo lo ponemos en un cazo a hervir, cuando comience a hervir agregamos la gelatina, mezclamos muy bien y apartamos del fuego, dejamos que se temple un poco, unos cinco minutos más o menos.

Ya sólo nos queda mezclar las tres preparaciones que teníamos reservadas, la piña triturada, el jugo con la gelatina y la nata. Vertemos la mezcla sobre la base de bizcochos y guardamos en el frigorífico, lo mejor es preparar esta tarta el día antes. Antes de servir desmoldamos y adornamos con las rodajas de piña que habíamos reservado. Servimos bien fría. ¡Ya nos contaréis qué os parece esta nueva [tarta casera](#) que os hemos contado hoy!

Tarta de galletas y chocolate

Ingredientes para la tarta de galletas y chocolate

- Un paquete de galletas rectangulares
- 100 gramos de chocolate de cobertura
- 300 gramos de mantequilla
- 150 gr. de azúcar
- 2 huevos
- 50 gr. de cacao en polvo



Cómo preparar la tarta de galletas

Cubrimos con papel de horno un molde rectangular de unos 25 cms. En otro recipiente apto para el microondas, añadimos la mantequilla y el chocolate cortado en trozos. Lo metemos en el microondas hasta que se funde. Lo retiramos y añadimos los huevos, el azúcar y el cacao en polvo y lo batimos bien. Vertemos una capa fina con esta mezcla en el molde hasta cubrir su superficie. Después añadimos una capa de galletas, aproximadamente cabrán unas 4 o 5 galletas por capa. Sucesivamente vamos mezclando capas de chocolate y capas de galletas hasta cubrir el molde, acabando con una capa de chocolate. La ponemos en el frigorífico a enfriar durante unas 5 horas al menos, si podemos durante una noche para que la mezcla se haga bien firme. Pasadas esas horas, la sacamos del molde, servimos y ¡a disfrutar!

La tarta de galletas la podemos preparar con antelación, 1 o 2 días y sacarla del frigorífico poco antes de servirla. Es preferible cortarla en trozos no muy gruesos. La podemos variar al gusto añadiéndole capas de mermelada, toppings como lacasitos, fideos de colores, coco... lo que se os ocurra. ¿Cómo la hacéis vosotros? Podéis dejar vuestras variantes en los comentarios.

Tarta Oreo sin horno

Ingredientes:

(A)

- 110 g de galletas Oreo, sin la crema – machacadas (También se puede usar galletas Digestive). Para machacar las galletas se pueden introducir en una bolsa de plástico Ziploc (de las que llevan cierre) y aplastarlas con un rodillo.
- 40 g de mantequilla – fundida y ligeramente enfriada

(B)

- 3 cucharadas de agua hirviendo
- 10 ml de zumo de limón fresco
- 1 cucharada de gelatina en polvo

(C)

- 250 g de queso crema, suavizado
- 45 ml de leche
- 50 g de azúcar en polvo
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 250 ml de nata para montar – batida hasta que se vea como mousse, y luego reservar en la nevera hasta que esté listo para usar
- 12 piezas de galletas Oreo, sin la crema – rotas en pedazos gruesos
- Bastantes galletas Oreo, sin la crema, para cubrir (pulverizadas)
- Galletas Oreo para decorar



Preparación

1. Si no quieres estropear tus moldes de aluminio para tartas, puedes coger un molde desmontable de 18 cm, quitarle la base, forrarla con papel de aluminio y luego colocar la base de nuevo en el molde. Dejarla a un lado.
2. Mezclar bien los ingredientes del apartado A y presionar esta mezcla en el fondo del molde hasta conseguir una capa uniforme. Dejar enfriar 30 minutos.
3. Colocar los ingredientes B en un recipiente al baño maría, y disolver completamente la gelatina en el líquido. Una vez disuelto, mantener la mezcla caliente a un lado hasta que esté lista para usar (para que la gelatina no se solidifique)
4. Hacer una crema con los ingredientes C, mezclándolos hasta que estén suaves y cremosos, a continuación mezclar con la gelatina. A continuación incorporar la nata que teníamos en el frigorífico y mezclar.
5. Comenzar con la mezcla de queso, poniendo un poco sobre la base de galletas, justo para cubrir toda la base. Ahora, ir alternando entre la crema de queso y la dispersión de las galletas Oreo en trozos gruesos, y hacer esto hasta que se agoten la crema de queso y las galletas Oreo.
6. Ponerlo todo a enfriar en el frigorífico hasta que la masa quede sólida, unas 3 ó 4 horas.
7. Justo antes de servir, esparcir las galletas Oreo pulverizadas sobre la parte superior de la tarta.

Envolver el exterior del molde con un trapo caliente y mantenerlo así durante unos segundos (debería bastar con menos de 1 minuto). Esto es para garantizar la fácil eliminación de la tarta del molde redondo. Desmoldar el pastel. Colocar algunas de las piezas enteras de Oreo encima y alrededor de los laterales de la tarta de queso.

8. Servir frío.

Nota: Un truco para cortar trozos limpios de la tarta es coger un cuchillo afilado, mojarlo en agua caliente y secarlo. Utilizarlo para cortar un trozo de tarta y repetir las veces que sea necesario con cada trozo. Este es un truco que podéis aplicar a todas las tartas de queso frías.

Tarta de limón

Ingredientes

- 400 gr de requesón
- 1 yogur de limón
- 1 sobre de gelatina de limón
- 1 vaso de zumo de limón
- 4 cucharadas de azúcar
- 200 gr de galletas
- 60 gr de mantequilla

Elaboración

Trituramos las galletas y mezclamos con la mantequilla fundida. Con esto forramos la base de un molde, mejor desmontable pero si no lo tenéis podéis poner papel film que sobresalga por los laterales, ya que así podremos tirar del papel y desmoldar la tarta sin ningún problema. Guardamos el molde con la base de las galletas en el frigorífico una media hora.

Calentamos el zumo de limón un poco en el microondas y disolvemos en éste la gelatina añadiéndola al requesón, al yogur y al azúcar. Batimos todo y vertemos esta mezcla sobre la base de galletas.

Guardamos en el frigorífico y dejamos al menos 8 horas para que cuaje del todo, es mejor hacer esta tarta el día de antes. También podéis meterla en el congelador y sacarla un par de horas antes de servirla.

¿Qué os ha parecido esta **tarta de limón**? Fácil ¿verdad?...



Tarta Tres Chocolates

Ingredientes:

- 150 gr de chocolate negro
- 150 gr de chocolate con leche
- 150 gr de chocolate blanco
- 100 gr de azúcar
- 750 ml de nata
- 750 ml de leche
- 3 sobres de cuajada
- 1 paquete de galletas digestive (a mí para estas bases me gustan este tipo de galletas)
- Mantequilla

Preparación de la Tarta Tres Chocolates

Primer paso:

- Triturar las galletas, mezclarlas con la mantequilla derretida y con un poco de leche.
- En un molde que sea desmontable, con ayuda de una espátula, forramos toda la base.
- Metemos en el frigorífico mientras preparamos la primera mezcla.



Segundo paso: (chocolate negro)

- Poner a hervir 250 ml de nata, con el resto de la leche y 50 gr de azúcar.
- Unir el chocolate negro y remover hasta que derrita.
- Añadir el sobre de cuajada y remover hasta que hierva durante 2 ó 3 minutos.
- Verter con cuidado en el molde encima de la base de galletas.
- Meter en el frigorífico para que se cuaje un poco y preparamos la siguiente capa.
- En este paso tenemos que meter en el frigo con mucho cuidado.

Tercer paso: (chocolate con leche)

- Poner a hervir 250 ml de nata, con el resto de la leche y 50 gr de azúcar.
- Unir el chocolate con leche y remover hasta que derrita.
- Añadir el sobre de cuajada y remover hasta que hierva durante 2 ó 3 minutos.
- Verter con mucho cuidado sobre la capa anterior, la cual habremos rallado con un tenedor antes de echar el chocolate.
- Volvemos a meter en el frigorífico, mientras preparamos la última capa.

Cuarto paso: (chocolate blanco)

- Poner a hervir 250 ml de nata, con el resto de la leche.
- Unir el chocolate blanco y remover hasta que derrita.
- Añadir el sobre de cuajada disuelta y remover hasta que hierva durante 2 ó 3 minutos.
- Verter sobre la capa anterior, la cual hemos rallado con un tenedor.
- Meter en el frigorífico y dejar cuajar al menos 24 horas.

Una vez que han pasado estas 24 horas, desmoldamos con cuidado y adornamos a nuestro gusto. Yo en este caso utilicé chocolate negro rallado y unas grosellas para que le dieran color.

KitKat gigante

Tiempo prep: 10 min
Tiempo cocción: 10 min
Total: 20 min

Ingredientes (para 4 personas):

- 750 g de chocolate con leche, Nestlé postres especial para fundir
- 250 g de galletas barquillo rellenas de chocolate
- 1 molde de plumcake de 1 litro



- Si se desea decorar como el de la foto, una lámina de transfer para chocolate, que podemos adquirir en numerosas tiendas online de repostería. Son unas láminas con dibujos sobre las que se extiende el chocolate, y posteriormente se despegan, quedando el diseño en el chocolate...

Preparación del KitKat gigante

Primero fundimos 150 gramos de chocolate, al baño maría o en el microondas, de 30 en 30 seg. para que no se nos queme. Sacamos antes de que esté fundido del todo y con el calor residual terminamos de fundir.

Si vamos a usar un transfer, colocamos en el molde. Vertemos el chocolate, damos unos golpecitos para que se alise la superficie, y dejamos solidificar a temperatura ambiente.

A continuación, colocamos las galletas de barquillo sobre la capa de chocolate, fundimos el resto del chocolate, y lo vertemos con cuidado sobre las galletas. Dejamos solidificar a temperatura ambiente.

Desmoldamos, si hemos usado una lámina de transfer solo hay que tirar de ella con suavidad para despegarla.