TARTA TELARAÑA DE QUESO



Para esta, necesitarás mucha ayuda de un adulto.

Ingredientes

- 415 g. galletas de chocolate
- 130 g. mantequilla
- 140 g. chocolate negro para derretir
- 490 ml. nata líquida
- 890 g. de queso crema
- 190 g. azúcar blanquilla
- 50 g. azúcar avainillado

Elaboración

LIVEWORKSHEETS

- **Para la base:** por un lado, derretimos la mantequilla hasta tenerla completamente líquida y, por otro, trituramos las galletas de chocolate hasta obtener miguitas. Cuando lo tengamos listo, mezclamos la mantequilla y las galletas hasta obtener una pasta homogénea. En nuestro molde de la tarta, pondremos un poco de papel vegetal para evitar que se pegue y cubriremos la base con la mezcla. **Dejamos enfriar en la nevera**.

- **Para el relleno de chocolate:** en una cazuela echamos 140 ml de nata líquida a fuego lento para ir añadiendo el chocolate poco a poco. Necesitamos que todo esté integrado. Cuando esté listo reservamos una parte para el resultado final (aproximadamente 65 ml.). El resto, **lo echamos por encima y por los laterales de nuestra base de galletas**, para volver a meterlo a la nevera de nuevo.

- **Para el relleno de crema de queso:** empezamos batiendo nuestro queso crema y, mientras lo hacemos, añadimos el azúcar hasta que esté completamente integrado y con una textura rica y esponjosa. Por otra parte, montamos el resto de la nata que nos quedaba y la añadimos al queso con movimientos envolventes para no perder la textura. Cuando lo tengamos, lo añadimos a la base con ganaché, alisamos la superficie y lo volvemos a meter al frío pero, esta vez, al congelador. Es recomendable dejarla una noche para que tenga la forma ideal.

- **Para la decoración:** ¿recuerdas el chocolate que apartamos cuando hicimos el relleno? Pues bien, es hora de volver a calentarlo en el microondas y con ayuda de una manga, un cuchillito, un biberón o una pajita, vamos **decorando la tarta como una tela de araña.** Aunque nosotros hemos elegido esa decoración, con el chocolate puedes escoger el dibujo de Halloween que tu quieras. A lo mejor prefieres una cara de calabaza o un fantasma, así que usa tu imaginación ¡y a disfrutar!

LIVEWORKSHEETS