



# Tarta de números

## INGREDIENTES MASA GALLETA DE ALMENDRAS:

250 GR. MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE  
220 GR. AZÚCAR GLAS  
1 HUEVO  
1 CUCHARADITA DE ESENCIA DE VAINILLA  
1/2 CUCHARADITA DE SAL  
400 GR. HARINA DE TRIGO  
100 GR. ALMENDRAS MOLIDAS

## CREMA DE CUBIERTA Y RELLENO:

300 GR. QUESO CREMOSO  
200 GR. NATA  
200 GR. CHOCOLATE BLANCO  
MERMELADA DE FRESA O FRAMBUESA

## PARA DECORAR:

FLORES. MERENGUES. FRUTOS ROJOS. MACARON. ETC.

## PREPARACIÓN:

EN LA BATIDORA CON LA PALA MEZCLAMOS LA MANTEQUILLA CON EL AZÚCAR GLAS.

CUANDO ESTÉ INTEGRADO AGREGAMOS EL HUEVO LA ESENCIA DE VAINILLA Y LA SAL MEZCLAMOS UN POCO Y AGREGAMOS EL HARINA Y LA ALMENDRA MOLIDA. SE PUEDE HACER A MANO.

ESTIRAMOS ENTRE DOS PAPELES DE HORNO DE UN GROSOR DE 4MM. MÁS O MENOS Y REFRIGERAMOS DURANTE UNA HORA.

CORTAMOS LA MASA CON EL DISEÑO ELEGIDO DOS VECES CONSIDERANDO QUE LLEVA GALLETA ABAJO RELLENO Y GALLETA ARRIBA .



COCINAMOS EN HORNO A 170<sup>º</sup> C ARRIBA Y ABAJO APROXIMADAMENTE POR 10 MINUTOS  
DEPENDIENDO DEL DISEÑO LA RETIRAMOS CUANDO ESTÉ DORADA POR LOS BORDES.

PREPARAMOS EL GANACHÉ DE CHOCOLATE BLANCO

SI TENEMOS TERMOMIX COLOCAMOS LA NATA 8MINUTOS A 100<sup>º</sup> C.VELOCIDAD 2 O HASTA QUE  
HIERVA. AGREGAMOS EL CHOCOLATE BLANCO. BATIMOS Y RESERVAMOS EN NEVERA.

SI NO TENEMOS TERMOMIX COLOCAMOS LA NATA EN UN RECIPIENTE AL FUEGO HASTA QUE  
ROMPA EL HERVOR. APAGAMOS LA FUENTE DE CALOR Y LE AGREGAMOS EL CHOCOLATE  
REVOLVEMOS HASTA QUE SE DISUELVA Y ESTE CREMOSO.

GUARDAMOS EN LA NEVERA HASTA QUE ENFRIE.

BATIMOS EL QUESO CREMOSO Y LE AGREGAMOS EL GANACHE QUE RESERVAMOS YA FRIO .

RELLENAMOS UNA MANGA CON BOQUILLA LISA Y CON TODOS LOS ELEMENTOS ELEGIDOS  
DECORAMOS NUESTRA TARTA DE NÚMEROS O LETRAS.

LA MERMELADA DE FRESA O FRAMBUESA ES OPCIONAL. PERO LE DA UN TOQUE ACIDO AL POSTRE  
CORTANDO EL GUSTO CREMOSO DE LA ALMENDRA Y DEL QUESO (SOLO VA EN EL RELLENO)