



INGREDIENTES:

Para la base:

- 1 rulo de galletas María Dorada
- 100 gramos de mantequilla
- 20 gramos de azúcar moreno
- 20 gramos de cacao en polvo
- 1 chorrito de Bailey o de leche

Para el relleno:

- 500 gramos de leche entera
- 500 gramos de nata de montar
- 1 tableta de turrón de Jijona (unos 300 gramos)
- 2 sobres de cuajada Royal
- 20 gramos de azúcar
- **Crocanti de almendra para cubrir la tarta**

PREPARACIÓN:

1. Preparamos un molde desmontable de unos 24 centímetros.

2. **Para la base:** Ponemos las galletas en el vaso de Thermomix, y **triturar 10 segundos de 5 a 10 progresivo**

añadimos el chorrito de bailey o de leche, la mantequilla, el azúcar moreno y el cacao en polvo y **programamos 3 minutos a temperatura 37 grados, a velocidad 3.**

3. Precalentamos el horno a 220 grados durante 10 minutos.

4. Sacamos la mezcla de galleta del vaso, y la extendemos en el fondo del molde desmontable, y lo apretamos con una cuchara grande, o la misma mano, y presionamos bien los bordes con los dedos, para que después no se rompa, bajamos la potencia del horno a 180 grados y lo tenemos 12 minutos para que endurezca (si preferimos en vez del horno, endurecer la base 15 ó 20 minutos en el congelador, también queda bien, aunque yo prefiero endurecerla en el horno).

5. **Para el relleno:** Mientras tanto seguimos con la tarta: Sin lavar el vaso, troceamos el turrón y lo **trituramos 5 segundos a velocidad 5, ponemos la**

mariposa en las cuchillas

y ponemos 400 gramos de leche, en el vaso de Thermomix, y los otros 100 gramos los ponemos en un vasito y en él disolvemos los dos sobres de cuajada, y reservamos.

6. Seguimos añadiendo a la Thermomix, la nata de montar el azúcar, y **programamos 5 minutos a velocidad 5,**

y ponemos 400 gramos de leche en el vaso Thermomix y los otros 100 gramos los ponemos en un vasito y en él disolvemos los dos sobres de cuajada y reservamos.

7. **Ponemos la mariposa en ls cuchillas.**

8. Seguimos añadiendo a la Thermomix, la nata de montar, el azúcar blanco y **programamos 6 minutos a temperatura 90 grados, velocidad 3 1/2.**

Seguidamente le echamos la leche reservada con la cuajada y le

ponemos 3 minutos a velocidad 3 1/2, sin pulsar el botón de temperatura.

9. Al término (poniendo papel de plata cubriendo el fondo del molde por fuera, por que muchas veces se escapa líquido de las tartas en estos moldes), y una vez toda la mezcla dentro, dejar que cuaje un rato y cuando ya no esté caliente dejar que termine de espesar en la nevera, y cuando ya, esté mas o menos durita, la espolvoreamos bien con crocanti de almendra y si está unas horas en la nevera antes de servirla quedará mucho mejor. **, Y**

LISTA

Está DIVINA.

