

# Tarta de Huesitos

- con ganache de fresa -



En esta ocasión preparamos una Tarta hecha con Huesitos, super fácil de hacer, muy rica y SIN HORNO. La ganache de fresa unida a las nubes y gominolas le aportan un toque especial de sabor que sorprenderá a tus invitados.

Tiempo : 20 minutos  
+ 20 min de enfriado

Cantidad : 6 raciones



## Ingredientes :

- 12 huesitos mini
- 250 g de chocolate del 60-70% de cacao
- 150 g nata del 35% MG (crema de leche)
- 50 g mermelada fresa a tª ambiente
- 10 nubes y 6 gominolas
- papel de hornear (muy necesario)

(Si utilizamos huesitos normales, necesitamos 50 g más de chocolate)

- 1 Fundimos 150 g de chocolate** al microondas a unos 700 vatios, en intervalos de 30 segundos. (Cada 30 seg lo retiramos le damos una vuelta al chocolate y volvemos a ponerlo en el micro). Una vez fundido reservamos. Lo utilizaremos para montar la tarta.
- 2 Preparamos una ganache de fresa:** ponemos 100 ml de **nata** al fuego y cortamos los otros 100 g de chocolate en trozos pequeños. Cuando rompa a hervir la nata, la retiramos del fuego, le echamos el **chocolate** y removemos hasta que se funda. Añadimos un par de cucharadas de **mermelada de fresa** y mezclamos bien.
- 3 Montamos la tarta:** Sobre una fuente plana ponemos **papel de hornear** y hacemos una base con el **chocolate fundido** del ancho y largo de 6 huesitos. Vamos colocando los huesitos uno a par del otro, para unirlos mojamos el lado largo en chocolate y presionamos contra el otro huesito. Hacemos un borde por la parte exterior con el chocolate fundido y rellenamos el interior con la ganache de fresa, le damos un extra de grosor de ganache, lo ponemos unos 5 minutos en el refrigerador. Luego volvemos a echar otro borde de chocolate y a rellenar el centro con la ganache. **Colocamos un segundo piso de huesitos** uniendo unos a otros. Echamos una capa de chocolate fundido y recogemos el chocolate que nos ha caído fuera de la tarta subiéndolo por las paredes. Cuando tengamos una capa de chocolate repartida por toda la tarta presionamos los laterales, pues si la hacemos en un sólo paso los huesitos tienden a separarse. Luego **enfriamos en el frigorífico unos 10-15 minutos** para que endurezca el chocolate.
- 4 El toque especial:** Ponemos el resto de la nata en el chocolate fundido que nos ha sobrado y removemos hasta que quede una ganache fluida. A continuación cortamos las nubes en 3 partes y a la mitad de ellas las volvemos a cortar en otras 3 ó 4 partes. Sacamos la tarta del frigorífico, le soltamos del papel y cortamos los bordes que pudiesen quedar, y colocamos por encima una capa de "labios" de nube. Repartimos la última ganache sobre las nubes, que queden bien cubiertas, dejando que caiga por los bordes. Servimos o reservamos en un lugar fresco, acompañado de unas gominolas.