

Aprendiendo a hacer tarta de donuts y donettes

Aqui vamos a ver como hacer una tarta exquisita para que siempre triunfes!

Espectacular

Increible

Se te va a caer la baba

Super dulce

La mejor tarta

Alucinarás

¿Por qué debes hacerla?

Si eres amante de los donuts deberías hacerla, ya que va a ser una explosión en la boca.

Además es muy sencilla de hacer y con ingredientes faciles de encontrar

¿Preparados para aprender a hacerla?

Ingredientes que necesitamos

- Para la base:
 - 24 Galletas tipo María
 - 50g de mantequilla
 - 1 donuts
 - El clásico, el de toda la vida
- Para el relleno:
 - 400ml de nata para montar
 - 300ml de leche
 - 125g de queso crema
 - 100g de azucar
 - 24g de cuajada
 - 7 donettes
 - 6 donuts
- Para el decorado:
 - 100g de chocolate negro

- 2-3 cucharadas de leche
- 1 donete
- 1 donuts

Preparación

Los pasos que debemos seguir:

1. Derretir la mantequilla y triturar las galletas y el donut y lo mezclamos todo bien.
2. Colocamos esa mezcla en el fondo del molde y lo guardamos en la nevera.
3. En un cazo a fuego medio, añadimos la nata, la mitad de leche, el queso, el azucar y los 6 donuts troceados, y lo mezclamos todo bien y cuando vemos que esta integrado lo retiramos el fuego y lo trituramos con la batidora.
4. La otra mitad de leche la mezclamos con la cuajada y se lo añadimos a nuestra mezcla anterior que la volvemos a poner en el fuego un par de minutos removiendo.
5. Sacamos de la nevera nuestro molde con la base puesta y echamos la mitad de mezcla en él. Colocamos los 7 donetes dentro y los cubrimos con la otra mitad de relleno.
6. Lo metemos en la nevera para que se enfrie minimo 6 horas.
7. Preparamos el decorado añadiendo en un bol el chocolate y la leche y lo metemos en el microondas hasta que este intregado.
8. Desmoldamos la tarta del molde y colocamos el decorado encima extendiendolo con una espátula. Tras esto colocamos en el centro un donuts y encima un donete
9. ¡LISTA PARA COMER!

Consejos:

Puedes sustituir la cuajada por **16g de gelatina neutra**

Puedes hacer la tarta **sin rellenar** de *donetes*

Codigo para comer

```
# -- Como saber si esta lista para sacar de la nevera
if (relleno_tarta == 'blandita'):
    print ('NO COMER AUN')
elif:
    print('A COMER')
```

Codigo para comer con sintaxis

```
# -- Como saber si esta lista para sacar de la nevera
if (relleno_tarta == 'blandita'):
```

```
print ('NO COMER AUN')
elif:
    print('A COMER')
```

Codigo para comer dentro de linea

Tienes que tener claro que: `print(f" 'chocolate' + 'donuts' = {'muy' + 'rico'} ")` produce como resultado `'chocolate' + 'donuts' = 'muy rico'`

Enlaces de interés

Para ampliar nuestro conocimiento

Si queremos aprender a hacer más recetas ricas vamos a visitar a nuestra gran amiga 'Mery Garcia':
[cocinaparatodos](#)

Para Que no se te olvide

No olvidemos porque estamos aqui [¿Por qué debes hacerla?](#)

Imágenes de la gran tarta

Imagen de nuestro resultado



Imagen de resultados de otras personas



Frases importantes para motivarte en este mundillo

"Una receta por sí misma no tiene alma, es tu trabajo dársela". *Thomas Keller*

"Las personas a quienes les gusta comer siempre son las mejores". *Julia Child*

"No hay amor más sincero que el amor a la comida". *George Bernard Shaw*

"El postre es como una canción para sentirse bien. Las mejores te hacen bailar". *Edward Lee*

Tablas de importancia

Tabla de equivalencia de cantidades

	1 taza	1/2 taza	1/4 taza	1 cucharada
Mantequilla	225g	112g	56g	15g
Azúcar	200g	100g	50g	12g
Queso crema	215g	107	53g	12g
leche	250 ml	125ml	62.5ml	15ml

¡ESPERO QUE OS HAYA GUSTADO, VOLVEREMOS CON MÁS!
