

# Módulo 5

## TARTAS CRUDIVEGANAS

### Tarta de Moka



Receta para una tarta redonda de 16 cm de diámetro

#### Base

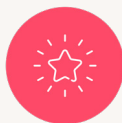
##### Ingredientes



- 1 taza de nueces de Brasil
- ½ taza de coco rallado
- 6 dátiles Medjool tiernos
- 1 C + 1 c de nibs de cacao
- ½ c de aceite de coco virgen extra derretido
- ½ c de extracto puro de vainilla
- ¼ c de sal rosa

##### Método

1. Empieza poniendo los dátiles en remojo en agua caliente durante unos 10 minutos.
2. Mientras tanto, tritura las nueces de Brasil en un procesador de alimentos pequeño hasta obtener una textura granulada.
3. A continuación, añade el coco rallado y la sal y vuelve a triturar durante unos segundos más.
4. Pela los dátiles, retira el hueso e incorpóralos junto con el extracto de vainilla y el aceite de coco.



*Remojar los dátiles en agua caliente durante 10 minutos ayuda a que sea más fácil retirar la piel y a que se trituren mejor. Cuando los dátiles son muy suaves, este proceso no es necesario.*

5. Cuando obtengas una masa ligeramente pegajosa, añade los nibs de cacao y vuelve a triturar hasta que se incorporen.
6. Coloca el molde sobre una bandeja y vierte la masa en el interior.
7. Aplasta bien con los dedos y termina con la ayuda de una espátula de codo hasta que quede bien compacta y nivelada.
8. Cubre el molde y guárdalo en el congelador mientras preparas el relleno de café.

#### Relleno de Café

##### Ingredientes



- 2 tazas de anacardos previamente remojados
- ½ taza de crema de almendras
- 8 dátiles Medjool tiernos

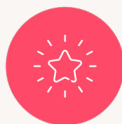
- ¼ taza + 2 C de café espresso
- ¼ taza + 2 C de manteca de cacao cruda derretida
- 2 C de sirope de arce
- 1 C de maca en polvo
- 1 c de extracto puro de vainilla
- Semillas de ½ vaina de vainilla
- ¼ c de sal rosa

## Método

9. Prepara café y deja que se enfríe un poco antes de añadirlo en la jarra junto con los anacardos y el resto de los ingredientes (excepto la manteca de cacao derretida, que la incorporarás al final para que emulsione).



*Para elaborar este relleno de café he utilizado crema de almendras (elaborada triturando 1 taza de almendras remojadas con 2 tazas de agua) para obtener una textura aún más cremosa. Si lo prefieres, puedes utilizar leche de almendras y prácticamente no notarás la diferencia.*



*Recuerda poner los dátiles en remojo en agua caliente y pelarlos antes de añadirlos en la jarra. De este modo la crema quedará mucho más suave y sedosa.*

10. Tritura hasta que la mezcla quede bien cremosa y no quede ningún trocito de anacardo o dátil sin triturar.
11. Finalmente, incorpora la manteca de cacao derretida de forma progresiva, mientras la batidora sigue funcionando a baja velocidad.



*Siempre añadimos la grasa derretida (aceite de coco, manteca de cacao...) al final y con la batidora funcionando a baja velocidad. De este modo se incorporan progresivamente y emulsionan. Es muy importante que no estén calientes para evitar que se separen y obtengamos una crema de textura suave y sedosa.*

12. Vierte la crema sobre la base de la tarta y reserva aproximadamente una taza, ya que la utilizaremos para preparar el frosting de moka.
13. Golpea la bandeja firmemente contra la superficie para eliminar burbujas de aire, cubre el molde y guárdalo en el congelador durante un mínimo de 4 horas para dar tiempo a que la tarta solidifique totalmente.

## Frosting de Moka

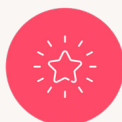
### Ingredientes



- 1 taza del relleno de café
- 2 C de cacao crudo en polvo
- 2 C de sirope de arce

## Método

14. Añade el cacao en polvo y el sirope de arce junto con la crema de café que has reservado y bate de nuevo.
15. Viértela en un recipiente y guárdala en el frigorífico durante un mínimo de 4 horas hasta que solidifique.



*Te recomiendo que prepares las tartas el día anterior. De este modo nos aseguramos de que tienen suficiente tiempo para enfriarse y lograr la consistencia adecuada.*

## Ganache de Chocolate

### Ingredientes

RAW

- 3 C de cacao crudo en polvo
- 3 C de sirope de arce
- 2 C de aceite de coco virgen extra derretido
- ¼ c de extracto puro de vainilla
- Pizca de sal rosa

### Método

16. En un bol pequeño mezcla el cacao en polvo junto con el sirope de arce y una pizca de sal y bate bien con un batidor pequeño durante un par de minutos.
17. Cuando obtengas un crema brillante, añade el aceite de coco derretido y sigue batiendo hasta que se incorpore totalmente y la crema sea brillante y sedosa.
18. Viértela en un recipiente de cristal y guárdala en el frigorífico hasta que la tarta esté lista para decorar.

## Decoración

### Ingredientes

- Cacao crudo en polvo
- Grosellas rojas
- Flores de borraja
- Hojas de capuchina
- Granos de café

### Método

19. Aproximadamente 1 hora antes de servir, desmolda la tarta y colócala en un plato.
20. Prepara dos mangas pasteleras, una con el *frosting* de moka y otra con el *ganache* de chocolate.
21. Con la ayuda de un colador pequeño, espolvorea cacao en polvo sobre la mitad de la superficie de la tarta.
22. Decora la otra mitad con la crema de moka y ve alternando *ganache* de chocolate y grosellas.



Verás que en las partes en las que la superficie de la tarta tiene cacao en polvo, el *ganache* se levanta y no se adhiere. Para evitar que esto ocurra, retira parte del cacao con la yema de los dedos antes de decorar esa parte.

23. Finaliza con flores comestibles y granos de café.



**5 días en el frigorífico  
y hasta 2 meses en el congelador**

# Tarta de Matcha y Limón



Receta para una tarta cuadrada de 12 cm de lado

## Base

### Ingredientes



- 1 taza de almendras crudas sin piel
- 1 C de miel cruda (o sirope de arce)
- 1 C de miso dulce
- 1 c de aceite de coco virgen extra derretido
- ½ c de carbón activado
- ½ c de extracto puro de vainilla
- ½ c de jengibre en polvo
- ¼ c de tamari
- 2 gotas de aceite esencial de limón

### Método

1. Empieza triturando las almendras en un procesador de alimentos pequeño hasta obtener una textura granulada.
2. A continuación añade el resto de los ingredientes y sigue triturando durante unos segundos hasta que obtengas una masa pegajosa.
3. Prepara un molde de silicona sobre una bandeja, vierte la masa y distribúyela de manera uniforme, ayudándote de una espátula de silicona. Asegúrate de que queda bien plana y compacta.
4. Cubre el molde y déjalo reposar en el congelador.

## Frosting de Limón y Carbón Activado

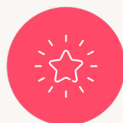
### Ingredientes



- 1 taza de anacardos previamente remojados
- ¼ taza de aceite de coco virgen extra derretido
- ¼ taza de zumo de limón
- 2 C de sirope de arce
- ½ c de extracto puro de vainilla
- ½ c de carbón activado
- Una pizca de sal rosa

### Método

5. Una vez aclarados y escurridos, vierte los anacardos remojados en el vaso de tu batidora y trítalos junto con el resto de los ingredientes (excepto el aceite de coco derretido) hasta que obtengas una mezcla bien sedosa. Para de vez en cuando la batidora y remueve bien para asegurarte de que no quedan trocitos sin triturar.
6. Añade el aceite de coco al final y bate durante unos segundos hasta que se incorpore.



Con ½ cucharadita de carbón activado se obtienen una crema de color gris cemento. Puedes ajustar la cantidad a tu gusto para obtener la tonalidad que desees.

7. Guarda la crema en un recipiente cerrado y déjala reposar en el frigorífico durante un mínimo de 4 horas para que solidifique.

## Relleno de Matcha

### Ingredientes



- 1 + ½ taza de anacardos previamente remojados
- ¼ taza de crema de almendras
- ¼ taza de aceite de coco virgen extra derretido
- 3 C de sirope de arce
- 1 C de zumo de limón
- 1 C de matcha
- 1 C de miso dulce
- ½ c de extracto puro de vainilla
- ¼ c de sal rosa

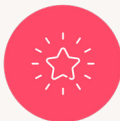
### Método

8. Prepara la crema de matcha del mismo modo que antes. Empieza batiendo todos los ingredientes, excepto el aceite de coco, que lo agregarás al final.



Utiliza siempre un té matcha que sea de grado ceremonial, ya que su sabor es mucho más dulce y delicado, su color más bonito e intenso, y sus propiedades antioxidantes son muy superiores a las del té de grado culinario.

9. Una vez obtengas una crema suave, continúa batiendo a baja velocidad y añade el aceite de coco derretido de forma progresiva para que emulsione.
10. Saca el molde del congelador y vierte la crema de matcha sobre la base.
11. Cubre el molde, golpea contra la superficie y vuelve a congelar durante un mínimo de 4 horas.



Reserva una pequeña cantidad de la crema de matcha (media taza aproximadamente), añade ½ cucharadita de carbón activado y tritúrala de nuevo hasta obtener un color negro intenso. Guarda la crema en el frigorífico hasta el momento de decorar la tarta.

12. Aproximadamente 1 hora antes de servir, saca la tarta del congelador, desmóldala y colócala en un plato. Puedes dejarla en el frigorífico durante una media hora para que se descongele parcialmente.

## Decoración

### Ingredientes

- Matcha en polvo
- Hojas de capuchina
- Pétalos de caléndula

### Método

13. Introduce las dos cremas en dos mangas pasteleras, cada una con una boquilla distinta. Yo he usado una boquilla de estrella cerrada para la crema de color gris y otra abierta para la negra.
14. Acaba de decorar con hojas de capuchina y pétalos de caléndula.



Si lo deseas, puedes espolvorear té matcha en la superficie de la tarta con un colador de té pequeño. Ten en cuenta que se absorbe muy rápidamente por lo que debes hacerlo justo antes de decorar y servir la tarta.



5 días en el frigorífico  
y hasta 2 meses en el congelador

Tartas Raw

weareaurea.com

# Tarta cremosa de Arándanos y Chocolate Blanco

Receta para una tarta cuadrada de 16 cm de lado

## Base

### Ingredientes



- 1 taza de nueces de macadamia crudas
- ½ taza de coco rallado
- 4 dátiles Medjool tiernos
- 1 C de sirope de arce
- ¼ c de extracto puro de vainilla
- ¼ c de sal rosa

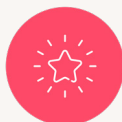
### Método

1. Empieza triturando las nueces de macadamia en un procesador de alimentos pequeño hasta obtener una consistencia granulada.



*Tritura en intervalos cortos ya que las nueces de macadamia tienen un elevado contenido de aceite y se convierten en mantequilla muy rápidamente.*

2. Añade el coco rallado y la sal y tritura de nuevo hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados.
3. Retira la piel y pepita de los dátiles y repártelos sobre la superficie para que se distribuyan de manera uniforme.
4. Tritura hasta que se empiece a formar una masa homogénea y pegajosa que mantiene la forma cuando la aplastas con los dedos.
5. Coloca un molde de silicona sobre una bandeja y vierte la totalidad de la masa.
6. Repártela bien y presiona ayudándote de los dedos y de una espátula hasta obtener una base bien compacta y lisa.



*Utiliza una espátula de metal para asegurarte de que los bordes de la base quedan lo más planos y uniformes posible.*

7. Cubre el molde y guárdalo en el congelador mientras preparas las cremas de arándanos y de chocolate blanco.

## Frosting de Chocolate Blanco

### Ingredientes



- 1 + ½ taza de anacardos previamente remojados
- ½ taza de leche de almendras
- ⅓ taza de manteca de cacao cruda derretida
- 3 C de miel cruda (o sirope de arce)
- 1 c de zumo de limón
- Semillas de una vaina de vainilla
- ¼ c de sal rosa

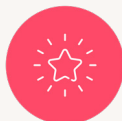
## Método

8. Vierte los anacardos que has tenido a remojo durante un mínimo de 6 horas junto con el resto de los ingredientes (excepto la manteca de cacao) en el vaso de la batidora.



*Una vez remojados, aclara los anacardos con abundante agua y escúrrelos bien antes de utilizarlos.*

9. Bate hasta que obtengas una crema fina, parando y removiendo la mezcla de vez en cuando con una espátula si es necesario.
10. Finalmente incorpora la manteca de cacao derretida con la batidora funcionando a baja velocidad para que emulsione.
11. Vierte la crema en un recipiente y guárdala en el frigorífico hasta que solidifique y la usemos para decorar la tarta.



*Si quieres tener frostings con diferentes tonalidades, reserva una pequeña cantidad de esta crema para luego juntarla con crema de arándanos y obtener una crema de color lila.*

## Relleno de Arándanos

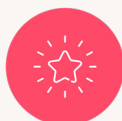
### Ingredientes



- 1 + ½ taza de anacardos previamente remojados
- ¾ taza de arándanos
- ½ taza de leche de almendras
- ½ taza de manteca de cacao cruda derretida
- 3 C de sirope de arce
- 1 C + 2 c de zumo de limón
- ½ c de extracto puro de vainilla
- ½ c de sal rosa

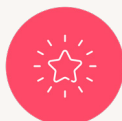
## Método

11. Siguiendo el mismo proceso anterior, añade todos los ingredientes (excepto la manteca de cacao) en la jarra de la batidora y tritura hasta que obtengas una crema suave y sin grumos.



*Puedes utilizar arándanos frescos o congelados. Si optas por la segunda opción, recuerda esperar a que se descongelen prácticamente por completo antes de añadirlos en la batidora.*

12. Ayúdate de un colador fino para colar la crema y eliminar los posibles trocitos de piel de arándanos que han quedado sin batir.



*Colar la mezcla es opcional pero ayuda a que la textura final de la tarta sea más delicada y el color más bonito y uniforme.*

13. Vierte la crema de nuevo en la jarra y, mientras bates a baja velocidad, incorpora la manteca de cacao derretida de forma progresiva.
14. Saca el molde del congelador y vierte la crema de arándanos sobre la base.
15. Golpea suavemente la bandeja sobre la superficie para que se distribuya bien, cubre y guarda en el congelador durante un mínimo de 4 horas.

16. Si habías apartado un poco de crema de chocolate blanco, reserva ahora una pequeña cantidad de la de arándanos y mézclalas para obtener una crema de color lila. Guárdala en el frigorífico hasta el momento de decorar la tarta.
17. Aproximadamente una hora antes de servir, saca la bandeja del congelador y desmolda la tarta. Cúbrela de nuevo y guárdala en el frigorífico durante aproximadamente 1 hora, para que se descongele de manera progresiva.

## Decoración

### Ingredientes

- ¼ taza de arándanos frescos
- ½ c de sirope de arce
- Flores de aciano

### Método

18. Pasado este tiempo, prepara dos mangas pasteleras con los dos *frostings* que tenías guardados en el frigorífico.
19. Prepara un recipiente con agua muy caliente e introduce un cuchillo de hoja grande y afilada.
20. Corta la tarta en porciones individuales del tamaño que desees.



*Es muy importante remojar y secar el cuchillo entre corte y corte para obtener cortes limpios.*

21. Decora cada porción alternando las cremas de chocolate blanco con los arándanos y las flores.  
¡Momento para agudizar tu creatividad!



*Cubre los arándanos frescos con media cucharadita de sirope de arce y mézclalos hasta que se cubran por completo. Asegúrate de quitar el exceso de sirope antes de colocarlos sobre la superficie de la tarta para evitar que se humedezca.*



**5 días en el frigorífico  
y hasta 2 meses en el congelador**



# Cupcakes de Mango y Lima



Receta para 6 *cupcakes*, 2 mini tartas de 6 cm de diámetro y 1 mini tarta de 9 cm de diámetro

## Base

### Ingredientes

RAW



- 1 taza de almendras
- ¼ taza de coco rallado
- ¼ taza de copos de avena sin gluten
- 6 dátiles Medjool tiernos
- 1 C de mantequilla de almendra
- 1 C de nibs de cacao
- ½ c de extracto puro de vainilla
- ¼ c de jengibre en polvo
- ¼ c de sal rosa

### Método

1. Comienza triturando las almendras en un procesador de alimentos pequeño hasta convertirlas en trocitos pequeños. Hazlo en intervalos cortos para que no se trituren demasiado.
2. Añade la avena, el coco rallado, la sal y el jengibre y vuelve a triturar durante unos segundos.
3. Añade la mantequilla de almendras, seguida de la vainilla y los dátiles troceados (previamente remojados si no son tiernos).
4. Tritura de nuevo hasta que se forme una masa pegajosa.
5. Finalmente, añade los nibs de cacao y vuelve a tritutar durante unos segundos más, hasta que se repartan de manera uniforme.



*Los nibs de cacao los añado al final para que no se trituren y aporten un componente crujiente a la base.*

6. Prepara un molde de silicona para *cupcakes* sobre una bandeja.
7. Reparte la masa llenando prácticamente la totalidad de las cavidades y reserva la masa que te sobre.
8. Presiona firmemente con los dedos hasta que las bases queden bien compactas (cada base debería tener un grosor de 1 cm aproximadamente).
9. Cubre el molde y guárdalo en el congelador durante al menos 30 minutos.
10. A continuación coloca los aros metálicos sobre una bandeja cubierta con papel vegetal.
11. Reparte la masa que te ha sobrado entre los moldes y presiónala hasta formar tres bases bien planas y compactas.
12. Guarda la bandeja con los moldes en el congelador mientras preparas la crema de mango.

## Relleno de Mango

### Ingredientes

RAW

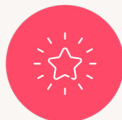


- 1 taza de anacardos previamente remojados
- 2 tazas de mango fresco
- ½ taza de yogur de coco
- ½ taza de manteca de coco virgen extra derretida

- 2 C de sirope de arce
- 1 c de extracto puro de vainilla
- ¼ c de sal rosa
- Pizca de cúrcuma (opcional)

## Método

- Empieza cortando el mango en cubos y aclara los anacardos que has tenido a remojo.
- Viértelos en la jarra de la batidora junto con el resto de los ingredientes y trítalos hasta obtener una crema suave.



*Añade una pizca de cúrcuma si quieres que el color amarillo de la crema sea más intenso. En cantidades pequeñas no afectará al sabor final.*

- Saca los moldes del congelador y rellénalos con la crema. Ayúdate de una espátula de codo pequeña para alisar la superficie de cada *cupcake*.
- Golpea firmemente la bandeja contra la superficie, cúbreala y vuelve a guardarla en el congelador durante un mínimo de 4 horas hasta que las *cupcakes* solidifiquen completamente.
- Repite el mismo proceso con las mini tartas.

## Frosting de Lima y Aguacate

### Ingredientes



- 1 + ½ taza de anacardos previamente remojados
- 1 aguacate maduro
- ½ taza de zumo de lima
- ½ taza de manteca de coco virgen extra derretida
- 3 C de sirope de arce
- 1 c de extracto puro de vainilla
- ½ c de té matcha
- ¼ c de sal rosa
- Ralladura de 1 lima orgánica

## Método

- Vierte en la jarra de la batidora los anacardos junto con el zumo y la ralladura de lima, el aguacate, el sirope de arce, el extracto de vainilla y la sal y trítalos hasta que obtengas una mezcla cremosa y ligera.
- Añade el té matcha ajustando la cantidad según la intensidad de color que quieras obtener.
- Termina con la manteca de coco derretida y bate durante unos segundos más, hasta que esté bien incorporada.
- Guarda la crema de lima en un recipiente y déjalo reposar en el frigorífico durante un mínimo de 4 horas para que solidifique bien y tenga la textura adecuada para poder hacer decoraciones con la manga pastelera.
- Aproximadamente media hora antes de servir, saca los moldes del congelador y desmolda las *cupcakes* y las mini tartas.

## Decoración

### Ingredientes

- Fruta de la pasión
- Physalis
- Frambuesas y moras
- Rodajas de lima deshidratadas

- Hojas de capuchina
- Flores comestibles (flores de hinojo y de aciano)

## Método

23. Introduce el *frosting* de lima y aguacate en una manga pastelera con una boquilla de estrella de tamaño mediano.
24. Coloca una pequeña cantidad de pulpa de fruta de la pasión en el centro de cada tarta y cubre con la crema de lima.
25. Termina decorando con las frutas y las flores comestibles.



**5 días en el frigorífico  
y hasta 2 meses en el congelador**

# Tartaleta de *Ganache* Chocolate y Naranja



Receta para una tartaleta de 15 cm de diámetro

## Base

### Ingredientes



- 1 taza de almendras crudas
- 2 C de nibs de cacao
- 2 C de cacao crudo en polvo
- 2 C de sirope de arce
- 2 c de mantequilla de almendras
- 2 c de aceite de coco virgen extra derretido
- ½ c de extracto puro de vainilla
- ¼ c de sal rosa
- Ralladura de 1 naranja orgánica

### Método

1. En un procesador de alimentos pequeño tritura las almendras hasta que adquieran una consistencia granulada fina, procurando que no queden trocitos grandes sin triturar.
2. Añade el resto de los ingredientes (excepto los nibs de cacao y la ralladura de naranja) y tritura de nuevo hasta que estén todos bien incorporados.
3. Para añadir un elemento crujiente a la base, agregamos los nibs de cacao al final, evitando así que se trituren en exceso y mantengan su textura.
4. Por último, ralla la piel de una naranja orgánica y pulsa 2-3 veces hasta que se distribuya de manera uniforme en la masa.



Asegúrate de que la masa es lo suficientemente pegajosa para poder aplastarla en la base del molde y darle forma sin que se rompa. Si ves que es quebradiza, añade media cucharadita de aceite de coco y tritura de nuevo.

5. Prepara un molde para tartaleta desmontable y reparte la masa de manera que cubra toda la superficie.
6. Con la yema de los dedos, asegurándote de que queda bien compacta y de que tiene el mismo grosor. Ayúdate del reverso de una cuchara para aplanarla bien.



Haz hincapié en los bordes del molde, aplanándolos firmemente con los dedos, ya que si no están bien compactos podrán romperse al desmoldar la tarta.

7. Cubre el molde y guárdalo en el frigorífico mientras preparas el relleno de *ganache* de chocolate y naranja.

## Ganache de Chocolate y Naranja

### Ingredientes



- 1 + ½ taza de anacardos previamente remojados
- ½ taza + 2 C de zumo de naranja
- ¼ taza + 1 C de cacao crudo en polvo
- ¼ taza de sirope de arce
- ¼ taza de aceite de coco virgen extra derretido

- Ralladura de una naranja orgánica
- Pizca generosa de sal rosa
- 6-8 gotas de aceite esencial de naranja
- 1,8 g de agar agar en polvo

## Método

- Aclara y escurre los anacardos remojados y tritúralos junto con el zumo, la ralladura de naranja y el sirope de arce.
- Una vez que la crema esté suave y sin grumos, añade el cacao en polvo y la sal y tritura de nuevo.
- Continúa añadiendo el aceite esencial de naranja y el aceite de coco, de forma progresiva para que emulsione la mezcla.
- Añade el Agar Agar en polvo y bate durante 1-2 minutos, hasta que la mezcla alcance los 90 °C (194 °F).
- Remueve bien y vierte la crema inmediatamente sobre la base de la tarta, extendiéndola con la ayuda de una espátula de codo pequeña hasta cubrir toda la superficie de la forma más uniforme posible.
- Cubre el molde y guárdalo inmediatamente en el frigorífico durante al menos 3 horas, hasta que la crema se enfríe y solidifique completamente.



*Es recomendable que los postres elaborados con Agar Agar se dejen reposar en el frigorífico en vez de en el congelador.*

- Vierte la crema de chocolate que te ha sobrado en un recipiente de vidrio y guárdala en el frigorífico hasta el momento de decorar la tarta.

## Glaseado de Chocolate

### Ingredientes

RAW

- ¼ taza de cacao crudo en polvo
- ¼ taza de sirope de arce
- 3 C de aceite de coco virgen extra derretido
- 1 C de agua caliente (si es necesario)
- 2 gotas de aceite esencial de naranja
- Pizca de sal rosa

## Método

- Una vez el relleno de la tarta ha solidificado, prepara la cobertura de chocolate mezclando en un bol pequeño el cacao en polvo con el sirope de arce y una pizca de sal.
- Remueve continuamente con la ayuda de un batidor de varillas pequeño hasta que obtengas una mezcla homogénea brillante.
- En ese momento, añade las gotas de aceite esencial y el aceite de coco derretido y continúa batiendo hasta que obtengas un glaseado brillante.



*Si ves que el glaseado es muy espeso, añade una pequeña cantidad de agua caliente (1 cucharada aproximadamente) para que la consistencia sea lo suficientemente ligera y fluida para que se pueda verter sobre la superficie de la tarta y se pueda extender fácilmente.*

- Vierte el glaseado en el centro de la tarta y muévela con movimientos circulares para que se reparta bien por toda la superficie.
- Cubre y guárdala de nuevo en el frigorífico durante unos 15 minutos para que solidifique.

## Decoración

### Ingredientes

- Grosellas rojas
- Flores comestibles

### Método

20. Introduce la crema que te había sobrado en una manga pastelera y utilízala como *frosting* para decorar la tarta.

21. Termina repartiendo grosellas rojas y flores comestibles.



**5 días en el frigorífico  
y hasta 2 meses en el congelador**