



La Tarta de la Maceta (The Pot Cake)

Nivel de dificultad: Fácil

Tiempo de preparación: 15 min.

Comensales: 20 raciones

Ingredientes

- 1 1 paquete de galletas Oreo tradicionales de 330 gramos. 2,39 €
- 2 2 paquetes de galletas tipo María (unos 300 gr.). Tened en cuenta que dependiendo del tipo (redondo o alargado) y tamaño (grande o pequeño) precisaréis más o menos capas de galleta. Utilizad dos paquetes y si os sobran alguna, pues para una merienda. 0,50 €
- 3 1 litro de nata líquida para montar. (Tiene que estar muy fría y a mi la que más me gusta es de la marca Pascual) 3,46 €
- 4 4 cucharadas de azúcar 0,25 €
- 5 4 cucharadas de Cola-caó 0,30 €
- 6 Un tazón de leche 0,20 €
- 7 1 Tiesto de plástico redondo o alargado 1,00 €
- 8 1 flor natural

Total para 20 raciones de tarta: 8,10 €, que por ración suponen **0,41 €** (no llega al euro), mas la flor ¿Que tal?

Utensilios

- 1 Batidora, Kenwood o similar (para la nata y para triturar las galletas)
- 2 Cucharas, palas, recipientes, etc.

Preparación

1. Antes que nada y muy importante, hemos de lavar el tiesto de plástico bien, por dentro y por fuera. A fin de cuentas vamos a usarlo de molde para la comida y debe estar impoluto.

2. Montamos la nata con ayuda de una batidora, Kenwood o similar. Cuanto más fría de nevera esté la nata, mejor montará. Añadimos el azúcar, y batimos. Cuando haya montado, le añadimos el Cola-caó y mezclamos a mano con ayuda de una espátula hasta que todo esté bien incorporado y no queden grumos de Cola-caó.





Loleta

Life, Market & Cooking



3. También trituramos el paquete de galletas Oreo. Yo antes les quitaba la crema, pero también está muy rica si no se la quitáis. Debe quedar con textura como de tierra.

4. Y empezamos a montar la maceta. Colocamos en el fondo una capa de galletas: mojamos una galleta en el cuenco con leche y la colocamos en el fondo, luego mojamos otra y la colocamos al lado, y así hasta tener una capa cubierta entera. Para cubrir los huecos que queden entre galleta y galleta, tendréis que hacer trocitos más pequeños. Encima colocamos una capa de la falsa trufa de chocolate (la mezcla de la nata con el Cola-caó). El grosor de la capa será como de un dedito de grosor. Dos o tres cucharadas de la crema deberían bastar para cubrir la superficie de las galletas.

5. Vamos haciendo capas sucesivas hasta terminar. Es importante que la última capa sea de nata, y sobre esta última última capa, espolvoreamos la "tierra" obtenida de triturar las galletas Oreo y cubrimos toda la superficie para dar el definitivo aspecto de maceta de verdad.

6. Justo antes de presentarla, colocadle una planta, flor o similar. Para ellos, cogemos el tallo y lo envolveremos en papel albal o papel transparente, y evitamos que el tallo suelte líquidos que no queremos en nuestra tarta. La flor le dará el aspecto definitivo. Para servir, repartid las porciones con ayuda de una cuchara cuidando de que a todos les caiga un poco de "tierra".

Ya me contaréis el resultado de este postre. Mantenedlo en secreto y... ¡Disfrutadlo!

