

# Tarta de kinder sin horno



## Ingredientes:

125 gr de galletas  
75 gr de mantequilla  
375 ml de nata líquida (para montar)  
375 ml de leche  
50 gr de azúcar  
10 gr de cacao en polvo  
65 gr de barritas kinder chocolate  
6 laminas de gelatina  
75 gr de huevitos de kinder schokobons  
50 gr de kinder bueno blanco  
25 gr de chocolate blanco  
4 de kinder happy hippo

## Preparación:

Primero:

Trituramos las galletas hasta que queden en polvo y añadiremos la mantequilla previamente fundida en el microondas. Colocamos papel de horno en la base del molde desmontable que vamos a utilizar y vertemos en él la masa y aplanamos con la ayuda de un vaso o las manos. Metemos el molde en la nevera y procedemos al siguiente paso.

Segundo:

Poner a hidratar 2 laminas de gelatina en agua fría para cada capa, son 3. Para la primera capa: Ponemos en un cazo 125 ml de nata, 125 ml de leche, 25 gr de azúcar, 10 gr de cacao en polvo y 65 gr de barritas de kinder chocolate. Cocinamos a fuego medio

# Tarta de kinder sin horno

hasta mezclar los ingredientes perfectamente y cuando esten anadiremos las 2 laminas de gelatina escurrida y removemos hasta disolver.

Tercero:

Vertemos la mezcla en el molde con la ayuda de una cuchara para que no se abra la base de galletas y metemos a la nevera de nuevo durante 90 minutos.

Cuarto:

Recordar hidratar otras 2 laminas de gelatina en agua fria.

Para la segunda capa: Ponemos en un cazo 125 ml de nata, 125 ml de leche, 25 gr de azucar, 75 gr de huevitos de kinder schokobons. Cocinamos a fuego medio hasta mezclarlo todo bien y una vez esten anadiremos otra vez la gelatina bien escurrida y removemos para disolver.

Quinto:

Vertemos la mezcla en el molde sobre la capa anterior con la ayuda de una cuchara para que no se rompa. Si quieres puedes realizar unas finas pasadas con un tenedor sobre la primera capa para que se adhiera mejor la segunda. Una vez vertida la mezcla volvemos a meter a la nevera 90 minutos.

Sexto:

Tercera capa: Recordar la gelatina 2 laminas en agua fria. Ponemos en un cazo 125 ml de nata, 125 ml de leche, 50 gr de chocolate blanco y lo mantenemos a fuego medio hasta mezclar todos los ingredientes. Cuando esten mezclados anadiremos la gelatina escurrida y removemos hasta disolver.

Septimo:

Sacamos el molde de la nevera y al igual que antes, aranamos ligeramente con un tenedor la capa anterior. Vertemos la mezcla sobre ella usando un colador y poniendo la cuchara boca abajo sobre la tarta para que no se rompa.

Octavo:

Dejemos enfriar en la nevera durante un minimo de 6 horas (yo lo dejo hasta el dia siguiente) y estara lista para desmoldar.

Noveno:

Para la decoracion ponemos 4 happy hippo, 2 barritas de kinder bueno blanco troceados en porciones y 2 o 3 barritas de kinder chocolate troceadas o huevos kinder y kinder schokobons como ya mas os guste.