TARTA DE SAN VALENTIN

Ingredientes
2 sobres de cuajada en polvo
2 brick de nata (crema de leche) para cocinar
2 vasos de leche
1 tableta y media de chocolate para fundir

Preparación

Ponemos una olla al fuego con la nata (crema de leche) y el chocolate en *trozos y le vamos dando vueltas con la crema de leche caliente hasta que se deshaga por completo. Luego añadimos un vaso de leche y en el otro, diluimos los sobres de cuajada. Y agregar a la mezcla de la olla y seguimos moviendo sin que llegue a hervir. Dejamos enfriar un poco y ya podemos ponerlo en un molde y a la nevera para que cuaje, unas 4 o 5 horas.*

Decorar con fresas y chocolate blanco.

Nota

¿Qué es la cuajada en polvo?
La cuajada en polvo se vende en sobres que puedes adquirir en el supermercado. No hay que confundirla con la cuajada fresca que suele estar al lado de los yogures.
Los sobres de cuajada en polvo son parecidos a la gelatina en polvo neutra. Es menos consistente pero da una apariencia similar a la del yogurt natural.