

TARTA DE MOKA Y FRAMBUESAS CON OBLEAS DE BARQUILLO



INGREDIENTES

½ paquete obleas de barquillo

CREMA DE MOKA

250 g mantequilla

1 cucharada café soluble

3 yemas

Azúcar glas

1 terrina frambuesas

MODO DE HACERLO

CREMA DE MOKA

Batir las yemas con el azúcar en una máquina de montar. Incorporar el café soluble diluido en un poco de agua. Añadir poco a poco la mantequilla cortada en cuadrados a punto de pomada. Seguir trabajando a velocidad muy lenta hasta que se integre bien.

Preparar un montaje alternando las obleas de barquillo con la crema de moka. Terminar con un barquillo y espolvorear con cacao en polvo.

Decorar con unas frambuesas alrededor de la tarta y dejar enfriar en nevera hasta que la crema endurezca.

VARIANTES

Sustituir la crema de barquillo por bizcocho genovés, merengue seco, pasta brick frita. Puede rellenarse de una crema pastelera con distintos sabores, nocilla, dulce de leche, crema de castaña.

CONSERVACION

Es importante que la crema esté bien fría para no humedecer los barquillos. Se puede congelar.