

TARTA GUINNESS, CAVIAR DE CAFÉ Y CREMA PASTELERA DE MASCARPONE



5 MINUTOS

Ingredientes:

Bizcocho de cerveza Guinness y cacao
Crema pastelera de vainilla y mascarpone
Falso caviar de café solo
Tierra de chocolate
Menta fresca

Instrucciones:

1. Corta la punta de la manga pastelera y echa la crema por encima del bizcocho
2. Abre la bolsa del caviar de café y ponlas en un colador, deja que se escurra todo el líquido. Después coloca montoncitos de caviar de café por encima de la crema
3. Abre la bolsa de la tierra de chocolate y ponlo por encima de la crema
4. Pon unos puntos o lágrimas de crema para decorar el plato y unas hojas de menta

Bon appétit!

Nota importante : saca el bizcocho de la bolsa de vacío y déjalo a temperatura ambiente al menos 1 hora antes de consumirlo