

## Tartaletas rellenas de crema inglesa y chocolate fondant con cítricos:

Ingredientes para las tartaletas:

- Tartaletas (las podemos encontrar ya elaboradas)
- 200g de chocolate fondant
- 100cc de nata líquida
- Unos gajos de mandarina, limón, pomelo, grosellas... para decorar
- Crema inglesa

Ingredientes para la crema inglesa:

- 1/2L de leche
- 4 huevos
- 150g de azúcar, 45g de harina o fécula
- 1 cáscara de limón, 1 rama de vainilla o canela y una pizca de mantequilla



Preparación de la crema inglesa:

- Batimos los huevos con azúcar, la harina y una pequeña parte de la leche en frío
- Aparte, ponemos a hervir la leche con una corteza de limón y una ramita de vainilla o canela según el gusto. Cuando la leche hierva, se echa sobre la mezcla batiendo bien y se vuelve al fuego-con cuidado que no se pegue - se sigue cocinando lentamente para que cuaje del todo
- Una vez terminada, se mete en un bol y se filma (con film de cocina) en contacto para que no haga costra. Posteriormente, esta crema la podemos perfumar con chocolate, café o con cualquier otro aroma para usarla como postre o como relleno

Preparación de las tartaletas:

- Fundir el chocolate al baño maría o al microondas lentamente junto con la nata
- Rellenar las tartaletas con la crema inglesa y el chocolate y decorar con las frutas