



Tarta especial de frutas

Ingredientes

- 400 gr. de bizcochos
- dos copas de cointreau
- 400 gr. de fruta del tiempo
- 250 gr. mermelada de fresa o ciruela
- 200 gr. chocolate sin leche y crema pastelera.

Preparación

Extender los bizcochos en una fuente cubriendo bien el fondo, regarlos con cointreau y cubrirlos con la fruta a trocitos pequeños y un capa de mermelada, por encima añadir la crema pastelera, y chocolate fundido a baño maría .

Adornar con guindas y guardar en nevera hasta servirlo .

.