Tarta de cerezas con Mantequilla y crema de canela con virutas de chocolate

Tiempo de preparación: aprox. aprox. 10 minutos

Ingredientes para Para 4 raciones:

- Tarta de Cerezas con Mantequilla (39000985)
- 150 g de nata para montar
- 50 g de mascarpone
- 2 cucharaditas de azúcar moreno
- 2 cucharaditas de canela molida
- 2 cucharadas de almendras tostadas con sal
- Virutas de chocolate blanco para decorar

Paso 1

Batir la nata líquida, el mascarpone, el azúcar moreno y un poco de canela hasta conseguir una crema con textura semifirme.

Paso 2

Cortar o picar las almendras en trozos pequeños.

Paso 3

Untar una porción de crema en el plato por cada ración de tarta. Colocar la tarta sobre la crema y decorar el plato con las almendras, las virutas de chocolate y un poco de canela.