



Charlota de fresas

Descripción

default watermark



Parece que llegan los calores y con ellos los postres fresquitos y sin horno. La tarta de hoy es muy sencilla de hacer, no tiene complicaciones y está riquísima. Lleva muy poco azúcar, con lo cual no es nada empalagosa.

Otras recetas interesantes con fruta:

[Flan de yogur con frutas](#) , [Flan de queso y fruta sin horno](#) , [Semiesfera de piña](#) , [Tarta de yogur y fruta](#) .

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

Para la tarta.

- 250 gr de fresas limpias.
- 250 gr de queso Mascarpone.
- 10 bizcochos de soletilla.
- 3 yogures griegos de 110 gr cada uno.
- 2 cucharadas soperas colmadas de azúcar.
- 5 hojas de gelatina neutra.

Para la cobertura.

- 5-6 fresas, dependiendo del tamaño.
- 1 hoja de gelatina neutra.
- 30 gr de agua.
- 1 cucharada soper colmada de azúcar.

Preparación:

Forramos con papel de horno la base de un molde desmoldable de 20 cm, reservamos.

Lavamos, retiramos el pedúnculo a las fresas y picamos menuditas. Reservamos.



De la tarta.

Ponemos a hidratar en agua fría las hojas de gelatina, reservamos.

Forramos las paredes del molde con bizcochos de soletilla, cortados a medida hasta que lleguen al borde, con la parte lisa hacia dentro y forramos también la base. Reservamos.



Ponemos en un bol amplio los yogures, el queso y el azúcar y batimos con la batidora hasta que quede todo como una crema. Escurrimos las hojas de gelatina, las pasamos al microondas unos segundos, hasta que se fundan y vertemos en la mezcla de yogur y queso. Seguimos batiendo para que se mezclen bien.



Disponemos una 1/3 parte de la crema sobre los bizcochos de soletilla del molde, cubrimos con una capa de fresas picaditas, ponemos otra capa de crema, otra de fresasâ? En total son dos capas de fresa y tres de crema (contando la de la cobertura).





Y finalizamos con una de crema.



De la cobertura.

Limpiamos las fresas, retiramos el pedÃnculo y partimos en mitades o cuartos (dependiendo de su tamaÃ±o), las disponemos sobre la superficie de la tarta, de forma ordenada. Reservamos.

Hidratamos la hoja de gelatina en agua frÃa.

Calentamos el agua con el azÃcar en el microondas unos segundos, escurrimos la gelatina y mezclamos todo hasta que se disuelva. Pincelamos con una brocha la superficie de la tarta para que brille y dejamos enfriar en la nevera unas horas hasta el momento de servir para que el interior resulte

consistente y quede bien cuajado.



Consejo: Se puede hacer de vÃspera, asÃ quedarÃj bien cuajada.

SÃÂguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres
En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masgpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Frutas
2. Postres
3. Postres sin horno
4. Recetas sin horno

Fecha de creación

mayo 13, 2022

Autor

admin

default watermark