



Pastel de yogur con lima

Descripci3n

Otra receta que he encontrado trasteando en Internet. Me pareci3 f3cil. Aunque voy a hacer un llamamiento a toda esa gente, empresa, blog, marcaâ? que cuelga recetas sin especificar bien los ingredientes. Ya me ha pasado alguna otra vez, se da por supuesto que todo el que pueda leer la receta, entiende de cocina. Creo que debemos (y me incluyo) ser m3s escrupulosos en las explicaciones y sobre todo en las cantidades e ingredientes.

Esta receta esta muy rica y a pesar de llevar leche condensada, me parece muy ligera y suave.



Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- * 3 yogures naturales. Yo he puesto desnatados.
- * 1 y 1/2 paquete de galletas tostadas, de las rectangulares. Unas 45 unidades, las que mas os gusten.
- * 6 l3minas de gelatina neutra. O un sobre de gelatina en polvo.
- * 370 gr de leche condensada. La lata peque3a. Si no sois demasiado golosos, poned menos.
- * 500 ml o 1/2 l de leche.
- * 90 gr de mantequilla.
- * Zumo de 3 limas.
- * Ralladura de una de las limas.
- * Aceite de oliva para untar el molde.

Preparaci3n:

Escogemos un molde desmoldable, untamos con un poco de aceite de oliva y reservamos. Trituramos las galletas con el accesorio para estos menesteres, y las ponemos en un bol. Derretimos la mantequilla en el microondas y la vertemos sobre las galletas en polvo, mezclamos bien y echamos la mezcla en el molde. Extendemos hasta cubrir cada rinc3n del molde, paredes incluidas.



Metemos el molde en el frigor3fico, por lo menos una hora antes de seguir con el resto de la receta, para que la galleta se endurezca.



Hidratamos las l3minas de gelatina en agua hasta que las necesitamos.

Lavamos una de las limas, rallamos la piel y reservamos. Exprimimos las tres y reservamos el zumo.

Para seguir con nuestro pastel de yogur, en una jarra grande ponemos los yogures, la leche condensada y batimos bien con la batidora, hasta que quede todo emulsionado. Echamos el zumo de las limas y seguimos batiendo.



Calentamos la leche en el microondas, escurrimos bien la gelatina y la incorporamos en la leche, removemos bien hasta que se mezcle y la vertemos en la jarra, seguimos batiendo de forma que quede una crema ligera. Dejamos reposar unos 5 minutos esta crema, con el fin de que espese un poco.



Pasado el tiempo, vertemos despacio la crema en el molde, sobre la base de galleta, damos unos golpecitos con el molde en la encimera, espolvoreamos la ralladura de lima por la superficie.

Metemos en la nevera, por lo menos 2 horas antes de su consumo, aunque yo lo he hecho la vÃspera.



Consejo: Este tipo de receta, me gusta hacerla de vÃspera, porque alguna vez me he encontrado con la sorpresa de que no esta bien cuajada y al desmoldar se desparrama toda.

CategorÃa

1. Postres

Fecha de creaciÃ³n

febrero 5, 2016

Autor

admin