



Tarta de yogur sin horno

Descripción



Apareció esta receta trasteando en Internet, sencilla, rica y fresquita para el verano. No tiene ninguna complicación, sale siempre y se deja comer.

Ingredientes: (Para ocho personas).

Para la base.

La podemos hacer con galletas y mantequilla, con bizcochos de soletilla, con una base de bizcocho, pero me he decidido por unos sobaos.

- 14 sobaos para cubrir la base.
- 1 vasito pequeño de ron. O el licor que os guste.
- Azúcar de leche.

Para el relleno.

- 12 hojas de gelatina.
- 3 yogures naturales sin azúcar de 125 gr cada uno. Pueden ser enteros o desnatados.
- 200 gr de nata para montar.
- 370 gr de leche condensada. Una lata pequeña.
- Agua para hidratar la gelatina.
- Para adornar: cacao, mermelada de vuestro sabor favorito?

Preparación:

Escogemos un molde desmontable de unos 22 cm de diámetro.

Hidratamos la gelatina en agua durante unos 10 minutos.



De la base.

Forramos la base de nuestro molde con papel de hornear, que sobresalga del molde. Reservamos.



default watermark

Vamos colocando los sobaos, bien repartidos, sin dejar huecos, en la base del molde.



Mezclamos el ron con la leche y vamos empapando los bizcochos con ayuda de una brocha, que queden bien húmedos para que la base quede jugosa. Reservamos.



default watermark

Del relleno.

Escurrimos la gelatina, la pasamos a una taza y metemos en el microondas a máxima potencia unos 15 segundos. Se tiene que fundir.



En un bol ponemos los yogures, la nata sin montar y la leche condensada. Mezclamos con las varillas manuales unos 5 minutos, que quede todo bien emulsionado. Añadimos la gelatina fundida y seguimos batiendo hasta que se incorpore a la mezcla.



default watermark

Del montaje.

Echamos la crema de yogur sobre la base de bizcochos. Tapamos con film transparente y metemos en la nevera durante 2 o 3 horas como máximo.

Desmoldamos con cuidado, decoramos a nuestro gusto (en este caso he hecho una plantilla con papel) y degustamos.



Consejo: La he hecho de vÃspera, dejando la decoraciÃ³n para justo antes de su consumo. Para decorar nos podemos ayudar de una plantilla, o hacerla nosotros mismos (como es mi caso) con la decoraciÃ³n que nos guste.

SÃguenos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

O danos tus sugerencias, opinionesâ? en el correo:

hola@masqpostres.es

Y ahora si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, te puedes suscribir pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

1. Postres

Fecha de creaciÃ³n

junio 16, 2017

Autor

admin