



Tarta de yogur y fresas

Descripci3n



Como siempre digo: trastear por internet tiene cosas muy positivas, como encontrar recetas como esta.

No necesita horno, solo para cocinar un poco la base de la tarta si la hacemos con [Pasta quebrada](#) (podeis ver aqu3 su elaboraci3n), y si no, con galletas y mantequilla.

Esta vez la he preparado con fresas, pero se puede hacer con otras frutas a vuestro gusto, cambiando tambi3n el sabor de los yogures y la mermelada.

Y para que brille por encima como las tartas de las pasteler3as, le he puesto un glaseado con mermelada de fresa. Pod3is ver su elaboraci3n en el enlace [Glaseado con mermeladas](#). S3 que

hay productos preparados para estos menesteres (Tartafix de Dr. Oetker, por ejemplo), aunque nunca los he usado.

Ingredientes: (Para ocho o diez personas).

- 4 yogures de fresa a vuestro gusto.
- 1 bote pequeño de leche condensada.
- 200 ml de nata.
- 100 ml de leche.
- 12 hojas de gelatina neutra o 2 sobres de gelatina en polvo (en este caso seguiremos las instrucciones del fabricante).
- 1/2 kg de fresas frescas y a poder ser, rojas.
- 1 plancha de pasta o masa quebrada (si la compramos hecha) para forrar el molde. Si la hacemos nosotros en el enlace podéis consultar.
- Mantequilla para engrasar el molde.

Para el glaseado.

- 2 cucharadas soperas de mermelada de fresa.
- Agua para diluir la mermelada. Poca cantidad.

Preparación:

La he hecho en dos fases, por un lado la base y el relleno (la víspera de su consumo), y por el otro la cobertura (unas horas antes de su consumo). Lo que quiere decir que la haremos en dos días.

Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

Engrasamos el molde elegido, yo he puesto uno desmoldable, con la mantequilla y lo vamos cubriendo con la pasta quebrada, que quede bien cubierto, incluidos los laterales, tendremos en cuenta que esta base servirá de recipiente y no se debe salir el relleno. Cuesta un poco, pero con paciencia lo conseguiremos. Horneamos durante 15 minutos a 180°C, calor arriba y abajo. Y mientras seguimos con nuestra receta.



Ponemos las láminas de gelatina a hidratar en una olla con agua. Reservamos.



En una olla alta, ponemos la nata al fuego con la leche condensada. Tiene que tomar bastante calor para que la leche condensada se licée por completo con la nata, pero no es necesario que llegue a hervir.



Templamos la leche en el microondas y echamos la gelatina hidratada **bien escurrida**, aÃ±adimos a la mezcla de la nata, que ya esta caliente, mezclamos bien. Retiramos del fuego y vamos incorporando los yogures, pasamos por la batidora toda la mezcla hasta que ligue bien. Dejamos reposar unos 5 minutos para que espese un poco.



Vertemos toda esta crema en el molde con la base horneada, alisamos bien la superficie y **llevamos a la nevera, hasta el dÃa siguiente que coloquemos las fresas.**

Sacamos la tarta del frigorÃfico, por lo menos 2 horas antes de su consumo. Reservamos.

Lavamos y cortamos en trozos (cuartos para poder colocarlas bien) las fresas.



Disponemos las fresas por encima de la tarta ordenadamente, con las penitas hacia arriba y con la
mos a la nevera.



Y aquí esta el resultado  !          os susurra?



Consejo: Os recomiendo terminar la tarta por lo menos una hora antes de su consumo. Ya os he dicho en otras ocasiones que no quiero llevarme sorpresas cuando el relleno de un postre tiene que estar cuajado, por ello hago la receta en dos días.

Y ya sabéis, podeis visitarnos en Facebook: facebook.com/masqpostres

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

abril 15, 2016

Autor

admin