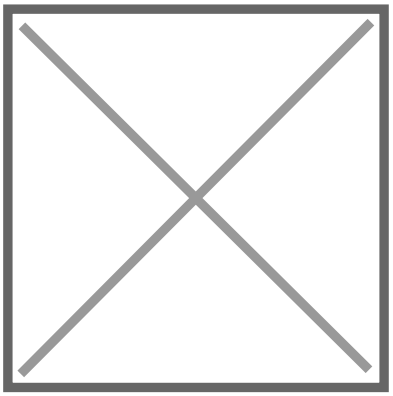


Tarta de yogur y fresas

DescripciÃ³n

default watermark

TARTA DE YOGUR Y FRESAS 13

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 aquÃ su elaboraciÃ³n), 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 tambiÃ©n el sabor de los yogures y la mermelada.

Y para que brille por encima como las tartas de las pastelerÃas, le he puesto un glaseado con mermelada de fresa. PodÃ©is ver su elaboraciÃ³n en el enlace Glaseado con mermeladas. SÃ© 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 pequeÃ±o 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 podÃ©is consultar.
- Mantequilla para engrasar el molde.

Para el glaseado.

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

PreparaciÃ³n:

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

Precalentamos el horno a 180ÂºC, 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 servirÃ¡ de recipiente y no se debe salir el relleno. Cuesta un poco, pero con paciencia lo conseguiremos. Horneamos durante 15 minutos a 180ÂºC, calor arriba y abajo. Y mientras seguimos con nuestra receta.

TARTA DE YOGUR Y FRESAS 2

default watermark

Ponemos las lÃ¡minas de gelatina a hidratar en una olla con agua. Reservamos.

TARTA DE YOGUR Y FRESAS 1

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

TARTA DE YOGUR Y FRESAS 3

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.

default watermark

TARTA DE YOGUR Y FRESAS 5

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.

TARTA DE YOGUR Y FRESAS 8

Disponemos las fresas por encima de la tarta ordenadamente, con las pepitas hacia arriba y con la ayuda de una brocha, repartimos el glaseado, Glaseado con mermeladas. Y devolvemos a la nevera.

TARTA DE YOGUR Y FRESAS 10 TARTA DE YOGUR Y FRESAS 11

Y aquÃ esta el resultadoâ?¦ Â¿quÃ© os susurra?

TARTA DE YOGUR Y FRESAS 12

default watermark

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 dÃas.

Y ya sabÃ©is, podeis visitarnos en Facebook: facebook.com/masqpostres

CategorÃa

1. Postres

Fecha de creaciÃ³n
abril 15, 2016
Autor
admin