



Tarta de yogur y fruta

Descripción

Esta receta me la ha pasado mi amiga Inma. La verdad es que es muy fácil y muy lucida.



Ingredientes: (para cuatro o seis personas).

- * 120 gr de galletas María.
- * 50 gr de mantequilla.
- * 1 cucharada sopera colmada de mermelada de albaricoque o melocotón.
- * La fruta que mas os guste para decorar. Yo he puesto kiwis y fresas.

- * 4 yogures griegos.
- * 400 ml de leche evaporada. La original lleva nata líquida.
- * 200 gr de azúcar.
- * 1 sobre de gelatina neutra o 6 hojas de gelatina. Yo la he hecho con estas últimas.

Preparación:

Escogemos un molde desmoldable. Hidratamos las hojas de gelatina en agua y reservamos. Molemos las galletas, con el accesorio para esos menesteres, de la batidora y las mezclamos con la mantequilla derretida o a punto pomada.



Y colocamos esta masa en el fondo del molde elegido.



En una olla pequeña, ponemos la leche evaporada con el azúcar al fuego y removemos para que se deshaga el azúcar. Añadimos las láminas de gelatina y dejamos que se caliente sin llegar a hervir.

Retiramos del fuego, añadimos los yogures y batimos con la batidora.



Vertemos esta mezcla en el molde, sobre las galletas y alisamos bien la superficie.
Dejamos enfriar en el frigo toda la noche.

Y al día siguiente, desmoldamos y unas 2 horas antes de consumir, decoramos con fresas y kiwis.





Calentamos en el microondas la mermelada, unos segundos, y con una brocha la vamos pintando con cuidado de que no se nos muevan mucho las frutas. Metemos de nuevo en la nevera hasta la hora de comerla.

Y ya tenemos esta tarta fresca y suave.

Consejo: La he hecho el día anterior y ha pasado toda la noche en el frigorífico. La he decorado con las frutas unas 2 horas antes de consumirla, porque sino la fruta suelta líquido y queda la tarta un poco chorretosa. También la podéis decorar con vuestra mermelada favorita, con frutos secos¹!. Otra cosa que le podéis añadir es ralladura de limón³ o lima cuando estemos haciendo la crema, o puedes decorarla con otras frutas. ¡Imaginación al poder!!



Categoría

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

Fecha de creación

mayo 8, 2015

Autor

admin