



Tarta fácil y rápida de nata y fresa

Descripción

default watermark



Con Ã©sta tarta podemos preparar un postre de fiesta con un resultado mÃ¡s que asegurado porque
Â¡siempre sale bien!

AdemÃ¡s otro punto a su favor: **No necesitamos horno.**

Enlaces de recetas fresquitas para el verano sin horno y fÃ¡ciles de hacer:

[Tarta tres chocolates](#), [Tarta mousse de chocolate](#), [Gelatina de frutas](#), [Tarta de yogur, mascarpone y Nutella](#), [Tarta de queso f3cil sin horno](#), [Semiesfera de pi3a](#).

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

Para la tarta.

- 250 gr de fresas. Se pueden sustituir por frambuesas, ar3ndanos3!
- 80 gr de az3car para las fresas.
- 50 gr de az3car para la nata.
- 400 ml de nata para montar.
- 150 ml de leche.
- 6 hojas de gelatina neutra o 1 sobre (seguir instrucciones del fabricante).
- Zumo de 1 lim3n.

Para la base.

- 80 gr de galletas tipo Mar3a.
- 50 gr de mantequilla.

Preparaci3n:

Dejamos el brick de nata en un bol con hielos, en la nevera, por lo menos 1 hora antes de preparar la receta.

Exprimimos el lim3n y reservamos el zumo.

En 3ste caso utilizaremos un molde desmoldable de unos 18 cm de di3metro. Forramos el fondo con papel de horno, para facilitar el desmoldado.

Ponemos la gelatina a hidratar y reservamos.

Trituramos las galletas con el accesorio para estos menesteres, las pasamos a un bol, derretimos la mantequilla en el microondas y mezclamos con las galletas. Pasamos la masa al fondo del molde, procuramos extenderla bien y llevamos al frigor3fico hasta que lo necesitemos.



Limpiamos bien las fresas, quitamos el pedÃnculo, troceamos y las ponemos en un cazo junto con los 80 gr de azÃcar y el zumo del limÃ³n. Dejamos cocer hasta que las fresas se ablanden, trituramos con la batidora, dejamos enfriar y reservamos.





Calentamos la leche en el microondas y echamos la gelatina bien escurrida. Removemos hasta que se diluya y reservamos.

En el mismo bol que estÃ¡ en la nevera, bien frÃ³o y escurrido, montamos la nata con los 50 gr de azÃºcar, aÃ±adimos la leche con la gelatina y mezclamos bien hasta que coja firmeza.



Separamos 2/3 de la nata y el resto reservamos para mezclar con el purÃ© de fresas.



Sacamos el molde de la nevera, vertemos sobre la base de galleta la mezcla de nata (los 2/3), alisamos la superficie y dejamos en la nevera una media hora, hasta que cuaje un poco.





Mezclamos el tercio de la nata reservada con el purÃ© de fresas.



Una vez semi cuajada la mezcla de la nata que estÃ¡ en la nevera, vertemos con cuidado la mezcla de nata y fresas. Alisamos bien y dejamos reposar en el frigorÃ©fico **como mÃ¡ximo un par de horas antes de servir.**



Ya cuajada nuestra tarta, desmoldamos pasando un cuchillo alrededor del molde, entre la tarta y el molde.

Podemos decorar con unas fresas enteras o fileteadas, azúcar glas, unas hojas de menta. O Tal cual, una tarta bicolor.



Consejo: La he hecho la vÃspera, asÃ seguro que estÃ bien cuajada.

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

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

También puedes mandarnos tus recetas, opiniones, sugerencias a:

a nuestro correo electrónico: **hola@masqpostres.es**

Pero si prefieres recibir nuestras nuevas recetas al instante, puedes suscribirte pinchando en «Suscríbete», en la parte superior derecha de nuestro blog o desde tu móvil abajo a la izquierda.

Categorías

1. Frutas
2. Postres
3. Postres sin horno

Fecha de creación

agosto 31, 2018

Autor

admin

default watermark