



Tarta fría de moras y arándanos

Descripción

default watermark



Una tarta fresquita para los últimos días de verano, cuando las moras están en plena temporada.

Otras recetas muy apetecibles en verano cuando los calores aprietan:

[Pastel de queso sin horno](#) , [Panna cotta de albaricoque](#) , [Flan de chocolate](#) , [Charlota de fresas](#) ,
[Mousse de piña](#) , [Tarta al whisky](#) .

Ingredientes: (Para seis u ocho personas)

- 100 gr de galletas trituradas, en este caso de las tostadas. O vuestras favoritas.
- 25 gr de cacao en polvo.
- 80 gr de mantequilla.
- 200 gr de moras.
- 100 gr de arándanos.
- 25 gr de queso crema tipo Filadelfia, Mascarpone.
- 70 gr de azúcar glas.
- 7 hojas de gelatina neutra.
- Moras, arándanos, hojas de menta. Para decorar. Opcional.

Preparación:

En este caso tenemos un molde rectangular tipo plum-cake de 26 x 12 x 8 cm, forramos con papel de hornear : Una tira a lo largo y otra a lo ancho (puede ser redondo, rectangular, desmoldable, en cuyo caso no es necesario forrarlo). Reservamos.

default watermark



Trituramos las galletas con el accesorio pertinente, las pasamos a un bol, añadimos el cacao, mezclamos bien y reservamos. Derretimos la mantequilla en el microondas y vertemos sobre la mezcla anterior, mezclamos y extendemos sobre el molde forrado, presionamos cubriendo bien la base y parte de las paredes del mismo. Metemos en el frigorífico y continuamos con la receta.

Ponemos a hidratar las hojas de gelatina en agua fría, reservamos.

En un vaso batidor echamos las moras y los arándanos, trituramos bien con la batidora eléctrica, pasamos el puré a un colador y colamos, presionando con una cuchara, para desechar las pepitas y piel de la fruta, que nos quede un puré suave y brillante.





En un bol amplio montamos la nata bien fría con una batidora eléctrica de varillas, reservamos.

Ecurrimos la gelatina dejando un dedo del agua de hidratarla y la fundimos en el microondas. Vertemos esta mezcla sobre el puré de frutas, mezclamos. Reservamos.

En otro bol batimos el queso con el azúcar (puede ser con ayuda de un tenedor) hasta que queden perfectamente integrados. Incorporamos a la mezcla de las frutas y la gelatina, removemos bien hasta que se integren.





Pasamos todo al bol de la nata montada y removemos hasta conseguir una crema homogénea.



Vertemos en el molde sobre la base de galletas y lo llevamos al frigorífico **como mínimo 4 horas**.

Una vez cuajada la tarta, desmoldamos, decoramos y servimos. Queda una tarta suave y deliciosa.

Consejo: Aunque son suficientes 4 horas para que cuaje bien, creo que es mejor hacerla de víspera, así no nos llevaremos sorpresas.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Frutas
2. Galletas
3. Postres
4. Postres sin horno
5. Recetas navideñas y festivas
6. Recetas sin horno

Fecha de creación

septiembre 23, 2022

Autor

admin

default watermark