



Vasitos de tarta mousse de sandÃa

Descripci3n

default watermark



Un postre muy veraniego, con fruta de temporada: Sandía y con una presentación, en esta ocasión individual, pero que podemos hacer en una tarta grande. ¡Da gusto estos postres fresquitos para el verano y sin encender el horno!

Enlaces de otras recetas veraniegas:

[Mousse de Ricotta, melocotón y nectarina](#) , [Gelatina de mango y mousse de chocolate blanco](#) , [Mousse de papaya](#) , [Mousse de chocolate](#) .

Ingredientes: (Según tamaño de los vasitos 8 unidades).

Para la base.

- 60 gr de galletas, al gusto. He puesto de las rectangulares tostadas.
- 30 gr de mantequilla.

Para la mousse de sandía.

- 280 gr de sandía sin corteza ni pepitas.
- 200 gr de nata líquida.
- 110 gr de yogur griego sin azucar. Puede ser también queso batido.
- 4 hojas de gelatina neutra.
- 4 cucharadas soperas de azúcar. Opcional. Podemos usar el edulcorante que más nos guste.

Para la gelatina o cubierta.

- 250 gr de sandía limpia de piel y pepitas.
- 3 hojas de gelatina neutra.

Preparación:

Ponemos el brick de la nata en un bol con hielos en la nevera media hora antes de comenzar con la receta.

De la base.

Escogemos los vasitos o el molde (desmoldable de 15 cm de diámetro y forrada la base) y reservamos.

Trituramos las galletas con el accesorio pertinente, las pasamos a un bol y mezclamos con la mantequilla derretida. Pasamos la mezcla al fondo de los vasitos o del molde presionando bien y procurando que quede del mismo grosor. Reservamos en el frigorífico mientras preparamos la mousse o relleno.





De la mousse.

En un bol hidratamos las hojas de gelatina en agua fría, reservamos.

Retiramos la piel y las pepitas (en la medida de lo posible) de la sandía, troceamos en un vaso batidor y trituramos con la batidora hasta que quede un puré. Añadimos el azúcar y calentamos un minuto en el microondas, le echamos la gelatina bien escurrida, removemos hasta que se diluya. Mezclamos con el yogur, reservamos.

•





Sacamos la nata del frigorífico, retiramos el hielo, escurrimos bien el bol, vertemos la nata y montamos, **no es necesario que quede bien montada, es suficiente con que quede consistente**, le incorporamos el puré de sandía, mezclamos con suavidad y vertemos en los vasitos sobre la base de galleta, damos pequeños golpes sobre la encimera e introducimos en la nevera durante **un mínimo de 3 horas**.





De la gellina o cubierta.

En un bol hidratamos las hojas de gelatina en agua fría, reservamos.

Retiramos la piel y las pepitas de la sandía, trituramos con la batidora y colamos con un colador fino, con el fin de que quede lo más transparente posible.





Calentamos el purÃ© al microondas, escurrimos bien la gelatina y la mezclamos bien con el purÃ©.Vertemos el resultado sobre el relleno o mousse, tapamos con film transparente y llevamos a la nevera, hasta que quede bien cuajada.



Servimos frÃa. Podemos decorar con bolitas de sandÃa, pepitas o virutas de chocolate negro, unas hojitas de mentaâ?!

Consejo: Lo haremos la vÃspera de su consumo, por la maÃ±ana base y relleno y por la tarde la gelatina o cubierta.

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.

Categorías

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

Fecha de creación

agosto 28, 2020

Autor

admin

default watermark