

# Tarta Mousse Leche Merengada



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Verónica Arena



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 8 personas :**

- 1 paquete de galletas Maria
- 70 g de mantequilla
- 400 g de leche merengada RAM
- 1/2 l de nata montada
- 6 claras de huevo
- 6 hojas de gelatina
- 1 bote de leche condensada pequeño (370 g)
- Canela molida

**Preparación:**

## Paso 1

Trituramos las galletas, unos segundos, añadimos la mantequilla derretida y le damos unos segundos mas para que se mezcle. Esta mezcla la ponemos en un molde desmontable, repartiéndola bien por toda la base del molde y apretándola con los dedos.

## Paso 2

Ponemos la gelatina en un vaso con agua para que se hidrate.

## Paso 3

Ponemos la leche merengada en el vaso y programamos 5 minutos, temperatura 100° y cuando termina echamos la gelatina escurrida, calentamos unos segundos , y añadimos la leche condensada, mezclamos unos segundos, y sacamos a un bol. Lo dejamos enfriar.

#### **Paso 4**

*montamos las claras a punto de nieve*

#### **Paso 5**

*Montamos la nata.*

#### **Paso 6**

*Mezclamos con la leche tibia, las claras montadas con mucho cuidado y por ultimo la nata montada. Echar la mezcla en el molde de la base de galletas y dejar reposar en la nevera un mínimo de 6 horas.*

#### **Paso 7**

*Servir decorada con canela espolvoreada y yo puese unos conquitos de chocolate blanco*