TARTA MOUSSE DE PIRULETAS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Toque de Belén **Recetizador:** Victor



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Si la van a comer niños quitar el licor de piruletas y se añaden 3 piruletas mas

Descripción:

Os propongo una tarta riquísima para casi todo el mundo, porque a quién no le gustan las piruletas de toda la vida, a mí me encantan así que esta tarta es de piruletas que sabe a piruletas.

Ingredientes para 8 personas :

- 100ml.de licor de piruleta
- 500 ml de nata para montar
- 7 laminas de gelatina
- 2 yogures griegos
- 8 piruletas
- 120 ml, de agua
- BASE DE BIZCOCHO

Preparación:

Paso 1

PARA LA MOUSSE DE PIRULETAS Se pone a calentar el agua, mientras se machacan un poco las piruletas, se añaden al agua y no se puede parar de remover hasta que se deshagan las piruletas y queden en líquido (hay que tener cuidado, porque tiende a pegarse en el fondo), se añaden las hojas de gelatina ya hidratadas en agua fría 5 minutos, se reserva. Se bate la nata (debe estar bastante fría, porque se monta mejor), esto sin azúcar, porque las piruletas ya tienen suficiente azúcar, se añaden los yogures, se mezclan con cuidado (que no se baje la nata) y el licor de piruleta, solo cuando esté frío se añade el líquido de las piruletas. Se pone papel de horno en un molde desmontable (que salga por los lados luego, porque se desmolda mejor), se pone una base de bizcocho, pero también puedes poner galletas molidas con mantequilla en pomada, añades la mousse de piruleta, se reserva en el refrigerador 4 o 6 horas y después le añades la siguiente capa.

Paso 2

GELATINA DE PIRULETA Ingredientes: 4 piruletas. 150 ml. de agua. 4 hojas de gelatina. Ponemos la gelatina a hidratar en agua fría, calentamos el agua, machacamos un poco las piruletas, se las añadimos, movemos bien hasta que se deshagan y añadimos las hojas de gelatina escurridas, revolvemos, dejamos que se enfríe un poco y añadimos encima de la mousse, dejamos en el refrigerador toda la noche, desmoldamos y queda como ésta.

Os animo a que la hagáis, porque está muy buena y si os gustan las piruletas adelante con ello.