

# MOUSSE DE YOGUR CON MERMELADA DE MORAS



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

**Creador:** antonia ferrer **Recetizador:** tania Segura



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

El final del verano nos trae estas riquísimas moras con la que hicimos mermelada y hoy hemos cubierto esta tarta. Un postre fresquito y riquísimo.

## Ingredientes para 8 personas :

- 15 galletas maria
- 50 grs de mantequilla
- 100 grs de leche condensada
- 400 ml de nata para montar
- 4 yogures naturales
- 75grs de azucar
- 6 hojas de gelatina neutra

## Preparación:

### Paso 1

Triturar las galletas y fundir la mantequilla, en un bol mezclarlo y con la pasta resultante forrar la base de un molde desmoldable, esta sera la base de nuestra tarta. Reservarla en la nevera para que coja cuerpo. Poner la gelatina en remojo, mientras calentar la leche condensada y desleír la gelatina remojada y escurrida, reservar. Montar la nata con el azúcar. En un bol mezclar los yogures con la leche condensada (ya atemperada) y luego suavemente y poco a poco con la nata montada. Sacar el molde de la tarta de la nevera y llenarla con la mezcla de nata y yogures, volverla a poner en la nevera para que cuaje. Una vez cuajada (tarda 3 ó 4 horas) cúbreala con mermelada, en mi caso es de moras que le da un bonito color lila, pero puedes usar la que mas te guste, guárdala en la nevera hasta el momento de servir que deberás desmoldarla y presentarla.