

Creador: Toque de Belén **Recetizador:** Jecrufe



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Para que las capas de gelatina se integren bien con un tenedor se hacen unos pequeños surcos antes de añadir la otra capa

Descripción:

Una forma de acabar una cena entre amigos, seguro que les sorprenderá esta deliciosa tarta de gin tonic

Ingredientes para 10 personas :

- BASE DE BIZCOCHO
- PARA LA MOUSSE
- ZUMO DE 4 LIMONES
- 1 bote de leche condensada pequeño
- 1 sobre de gelatina de limon
- 4 hojas de gelatina neutra
- 1/2 litro de leche
- 2 yogures naturales
- para la gelatina de gin tonic
- 100 ml. ginebra
- 250 ml de tónica
- 8 hojas gelatina neutra
- 1 limon
- 120 ml. agua
- 120 gr. de azúcar

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN DE LA MOUSSE: Se pone el bizcocho en un molde desmontable, que antes le hemos puesto un papel de horno para poder desmoldar mejor, se reserva. Se ponen las hojas de gelatina a hidratar. Mientras, se pone la leche al fuego, cuando está hirviendo se añade la gelatina en polvo, se revuelve bien y se agrega la gelatina hidratada, se revuelve hasta que se disuelva. Esta mezcla, como lleva limón, se corta, yo lo batí con la batidora y así queda bien integrada, se añade el zumo de limón y la leche condensada y los yogures, se deja

enfriar un poco, y se pone encima del bizcocho, se deja en la nevera hasta que cuaje.

Paso 2

PREPARACION DE LA GELATINA DE GIN TONIC: Se pone la gelatina a hidratar. Se calienta el agua y el azúcar hasta que esté completamente deshecha, se quita del fuego y se añade la gelatina escurrida, el zumo de limón, la ginebra y la tónica. Después, pasamos a decorar la tarta como queramos. En este caso, le he puesto rodajas de limón y, con frutas, he hecho unas hojas y unas flores, las he colocado encima de la mousse y he añadido solo un poco de gelatina para que se peguen y que las cubra ligeramente. Se mete en la nevera unos 15 minutos, se saca y se añade el resto de la gelatina y se introduce en la nevera hasta que cuaje. Esto es mejor dejarlo un día entero para que coja bien el sabor y se desmolda y listo para comer. Me encantan este tipo de tartas.