

**Creador:** MarianSouto **Recetizador:** Pilarpv



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

Es conveniente probar la mezcla para controlar el azúcar y hacerla muy o poco dulce, a gusto del consumidor.

**Descripción:**

## Ingredientes para 10 personas :

- 500ml de nata para montar
- 1 yogurt de fresa
- 1 sobre de gelatina de fresa
- 4 laminas de gelatina neutra
- 250 gr de queso Mascarpone
- 1/2 vaso de azúcar (tomamos la medida del vaso del yogurt)
- Un paquete de sobaos grandes (marca blanca, Martinez no tiene grandes)

## Preparación:

### Paso 1

Poner las laminas de gelatina a hidratar.

### Paso 2

Montar la nata con el azúcar. Añadir el yogurt y el Mascarpone. Mezclar todo bien.

### Paso 3

Disolver el sobre y las laminas de gelatina en medio vaso de agua (100 ml) hirviendo. Añadir medio vaso de agua fría (de la nevera) para templar.

### Paso 4

Incorporar la gelatina líquida poco a poco en la mezcla anterior (nata, azúcar yogurt Mascarpone) y mezclar bien.

## **Paso 5**

*La base de la tarta se hace con los sobaos abiertos a la mitad (como para un bocadillo). Si el molde es desmontable, primero se hace la base y luego se hecha la mezcla por encima y se deja enfriar (cuajar) en la nevera. Si se hace en una bandeja para luego darle la vuelta, entonces se hace de manera inversa, primero la mezcla y luego la base de sobaos. Para que salga bien de la bandeja/molde, es conveniente sumergir un poco la bandeja o molde en agua caliente para que la tarta se despegue,*

## **Paso 6**

*Finalmente, se unta un poco de mermelada de fresa por encima.*