

# Tarta fría de café con fermentos lácticos



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

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Olguita



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 4 rebanadas de pan de molde
- 8 hojas de gelatina
- 2 yogures naturales
- 150 g de requesón
- 100 g de azúcar
- El zumo de una naranja
- 4 cucharadas de café soluble
- 150 ml de agua mineral

## Preparación:

### Paso 1

Pon en remojo la gelatina. Corta las rebanadas de pan con un molde de los que utilizamos para emplatar, tiene que ser más pequeño que la rebanada de pan y puede tener la forma que quieras. Reserva los moldes con el pan cortado en su interior retirando los bordes sobrantes, presiona la miga para que quede más compacta y selle los laterales. En un bol amplio mezcla el requesón, los yogures y unos 60 g de azúcar. A continuación, pon a calentar el zumo de la naranja y cuando entre en hervor, retira y disuelve 4 hojas de gelatina. Cuando se haya templado, incorpóralo al bol del requesón y el yogur y mezcla bien, seguidamente reparte esta mezcla en los

*cuatro moldes que introducirás en el congelador hasta que cuaje. Cuando esté lista la primera parte de la tarta, pon al fuego el agua mineral con el café soluble y el resto del azúcar, vuelve a probar para que tenga el punto de dulzor deseado. Cuando empiece a hervir incorpora la gelatina restante y mueve con las varillas hasta que se disuelva retirando el cazo del fuego. Cuando se haya enfriado un poco, reparte el café en los moldes con la tarta de yogur y vuelve a reservar en el frigorífico hasta que gelifique.*