Tarta fría de café con fermentos lácticos

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Irene Delafú

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.