Tarta para niñas rosas

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

Creador: Monónimo

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 150 g de galletas Napolitanas
- 30 g de mantequilla
- 100 g de azúcar
- 1 sobre de gelatina sabor fresa
- 2 Sobres de cuajada
- Una cucharada de leche
- 250 g de fresas
- 1 l de nata para montar
- Profiteroles de nata congelados

Preparación:

Paso 1

Trituramos las galletas, añadimos la mantequilla y la leche y volvemos a triturar hasta que quede una masa como si fuese arena húmeda, la extendemos bien sobre un molde desmoldable y metemos en el frigorífico. Lavamos y trituramos las fresas, añadimos la cantidad suficiente de nata para completar medio litro, lo separamos en dos partes y añadimos tres cucharadas de azúcar y el sobre de cuajada a una de las partes, movemos bien y reservamos, ponemos a calentar la otra mitad removiendo constantemente hasta que se caliente, antes de que hierva separamos del fuego y echamos lo que teníamos reservado movemos bien y volvemos a poner al fuego hasta que vuelva a hervir, separamos y dejamos templar. Mientras tanto vamos

poniendo los profiteroles encima de la base de galletas, apretando un poco para que queden pegados y no floten, la cantidad de profiteroles depende del tamaño del molde y de los profiteroles. Cuando ya esté templada la crema de nata y fresa la ponemos con cuidado encima de la base de galletas y profiteroles, pero con mucho cuidado, para que no se muevan del sitio. Metemos en el frigorífico para que cuaje, mientras preparamos la capa de nata. Procedemos de la misma manera que con la de fresa y nata pero esta vez solo con la nata y el azúcar. Dejamos templar la crema de nata y otra vez con mucho cuidado la ponéis encima de la anterior, metemos en el frigorífico hasta que se cuaje bien todo. Una vez todo bien cuajado hacemos la gelatina de fresa, según venga en las instrucciones del envase, la repartimos bien por encima de la tarta y dejamos otra vez en el frigorífico hasta que cuaje bien. Esta tarta es mejor hacerla de un día para otro para que se asiente. Cuando este todo cuajado pasamos con cuidado un cuchillo alrededor de la tarta y quitamos el aro. Decoramos a nuestro gusto.