Mousse de Natillas

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

Creador: Cris Reverte **Recetizador:** Cristina Fornal

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 4 Natillas
- 1/2 Kilo de Nata para montar
- 6 horas de Gelatina neutra
- 1 chorrito de Leche
- Galletas María
- Margarina Baja en Calorías
- Azúcar Avainillada
- OPCIONAL de Chocolate de cobertura

Preparación:

Paso 1
Hacer las natillas para 6 personas, como indica el fabricante. Dejar enfriar. Montar la nata.

Paso 2
Picar las galletas María, mezclarlas con margarina hasta que quede una masa consistente, y cubrir con esta mezcla la base del molde (desmontable).

Paso 3
Poner a remojar 5 hojas de gelatina en agua, cuando están blandas, mezclar con medio vaso de leche caliente, añadir 3 natillas y 2 cucharadas de azúcar avainillada y batir. Cuando ya está frío (la leche estaba caliente), añadir la nata montada con movimientos envolventes para que no baje. Poner en el molde y meter en la nevera. Dejar que enfríe una media hora.

Paso 4

Poner en agua 1 hoja de gelatina, cuando está blanda, deshacerla en un chorrito de leche mezclar con 1 natilla. Poner por encima de la mezcla que ya está en el molde (ya habrá enfriado y cuajado) y meter en la nevera.

Paso 5

DECORACIÓN OPCIONAL: *En una bolsa de congelar pequeña, introducir chocolate. Meter en el micro hasta que está desecho (al mínimo para que no se queme). Cortar la punta de la bolsa. En un papel de horno, hacer dibujos, como se quiera. Cuando ya estén fríos (el chocolate ya no está brillante) poner encima de la tarta para decorar y a la nevera. Mejor de un día para otro, está más cuajada y más fría.*

Paso 6

OTRA DECORACIÓN: *Espolvorear con un poco de canela y poner por encima barquillos de galleta.*