Tarta Mousse de Fresa

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

Creador: Cherinesrc



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

El truco de esta receta:
La hice con mermelada y jarabe de fresas que hice yo.

Descripción:
Como base se puede usar tanto galletas trituradas como bizcocho. Dice mi madre que no se puede probar porque crea adicción!!

Ingredientes para 6 personas :

- • Ingredientes para la mus
- • 450 g Fresas
- • 400 ml Nata montada o crema de leche batida (con 80 g de azúcar)
- • 300 g Queso crema (Tipo philadelphia)
- • 100 g Azúcar.
- • 10 Hojas de gelatina neutra
- • Ingredientes para la cobertura:
- • 200 g Fresas • 50 g Azúcar • 200 ml Agua mineral • 3 Hojas de gelatina.
- • Para decorar: • 250 g Aproximadamente de fresas

Preparación:

Paso 1

Preparación de la mus o relleno: Limpiamos las fresas y las troceamos en un bol, le agregamos el azúcar y mezclamos, dejamos reposar unos minutos, ponemos a hidratar la gelatina en agua fría durante 5 minutos, trituramos las fresa hasta reducirla a puré, del cual apartamos en otro cuenco 3 o 4 cucharadas sopera en las cuales vamos a poner la gelatina bien escurrida y la derretimos en el microondas durante 25 a 30 segundos, nos aseguramos que esta bien diluida y le añadimos poco a poco una cazada del puré de fresas removiendo para que se integre, repetir la operación hasta con el resto del puré. Batimos el queso crema con varillas eléctricas o manuales durante unos minutos para que quede cremoso, le vertemos el puré de fresas y mezclamos hasta que este completamente integrado, a esta mezcla le añadimos la nata montada poco a poco y mezclamos con movimientos envolventes para que no se nos baje la nata montada. Fileteamos unas fresas para decorar la parte exterior de la tarta, sacamos la base de la tarta de la nevera y le colocamos las lonchas de fresa todo alrededor del aro procurando que se queden pegadas a las paredes del molde, vertemos la mus o relleno desde el centro para que empuje a las fresas contra las paredes y evitar que se tumben, alisamos la superficie y dejamos en la nevera hasta que cuaje (Unas 3 horas),

Paso 2

Preparación del Jarabe: Cuando ya este cuajada la tarta se prepara el jarabe troceando las fresas ya limpias en una sartén añadiéndole el azúcar y el agua, ponemos a hervir y cocinamos a fuego medio durante 10 minutos, pasado este tiempo se cuela en un bol y se diluyen en el las 3 hojas de gelatina que ya tendremos hidratadas, dejamos enfriar a temperatura ambiente, mientras tanto fileteamos unas cuantas fresas y decoramos la superficie de nuestra tarta que ya tendremos cuajada, una vez frío el jarabe lo vertemos todo sobre la tarta y dejamos enfriar en la nevera hasta que la gelatina cuaje (de 1 a 2 horas).