

# TARTA MOUSSE DE CAVA CON FRESAS Y GELATINA DE CAVA



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

**Creador:** Noelia Montoya **Recetizador:** Lobo07



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Medio

## Descripción:

IDEAL PARA CELEBRACIONES. ESTÁ DELICIOSA.

## Ingredientes para 10 personas :

- BIZCOCHO: 200 GR. de HARINA
- BIZCOCHO: 150 GR. de AZÚCAR
- BIZCOCHO: 2 de HUEVOS
- MOUSSE: 750 ML. de CAVA
- MOUSSE: 200 GR. de AZÚCAR
- MOUSSE: 500 GR. de NATA LÍQUIDA
- MOUSSE: 6 LÁMINAS de GELATINA EN HOJAS
- GELATINA: 200 ML de AGUA
- GELATINA: 200 GR de AZÚCAR
- GELATINA: 250 ML de CAVA
- GELATINA: 10 LÁMINAS de GELATINA EN HOJAS
- GELATINA: 20 UNIDADES de FRESAS

## Preparación:

### Paso 1

**BIZCOCHO:** PRECALENTAMOS EL HORNO A 180°. EN UN BOL BATIMOS LOS HUEVOS CON EL AZÚCAR HASTA QUE BLANQUEEN Y POCO A POCO LE AÑADIMOS LA HARINA, BATIENDO HASTA QUE QUEDE BIEN LIGADO. FORRAMOS EL MOLDE CON PAPEL DE HORNO, METEMOS LA MEZCLA Y HORNEAMOS ENTRE 8 Y 10 MINUTOS, PARA QUE QUEDE UNA BASE BAJA. DEJAMOS ENFRIAR PARA AÑADIR LA MOUSSE.

### Paso 2

**MOUSSE:** PONEMOS A REMOJO EN AGUA FRÍA LAS LÁMINAS DE GELATINA. EN UN CAZO PONEMOS EL

CAVA CON LA MITAD DEL AZÚCAR AL FUEGO Y DEJAMOS QUE REDUZCA A LA MITAD, AÑADIMOS LA GELATINA ESCURRIDA Y BATIMOS HASTA QUE SE INTEGRE TOTALMENTE Y DEJAMOS TEMPLAR. BATIMOS LA NATA BIEN FRÍA CON EL RESTO DEL AZÚCAR, Y CUANDO ESTÉ SEMI-MONTADA, LA VAMOS AÑADIENDO AL CAVA CON LA GELATINA POCO A POCO CON LA AYUDA DE UNA LENGUA Y MOVIMIENTOS ENVOLVENTE. PONEMOS LA MOUSSE EN EL MOLDE SOBRE LA BASE DEL BIZCOCHO Y REFRIGERAR 3 HORAS.

### **Paso 3**

GELATINA: HIDRATAMOS LAS HOJAS DE GELATINA EN AGUA FRÍA. EN UN CAZO PONEMOS EL CAVA CON EL AZÚCAR Y EL AGUA AL FUEGO, Y CUANDO SE DISUELVA EL AZÚCAR AÑADIMOS LAS HOJAS DE GELATINA BIEN ESCURRIDAS. DEJAMOS TEMPLAR. CORTAMOS LAS FRESAS EN MITADES Y RESERVAMOS. PONEMOS UNA CAPA DE 2 MILÍMETROS DE GELATINA SOBRE LA MOUSSE Y COLOCAMOS LAS FRESAS Y REFRIGERAMOS 30 MINUTOS. UNA VES QUE LAS FRESAS NO SE MUEVAN DEL SITIO TERMINAMOS DE CUBRIR CON EL RESTO DE LA GELATINA Y DEJAR ENFRIAR 4 HORAS EN EL FRIGORÍFICO.