

# TARTA MOUSSE DE CREMA CATALANA



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

**Creador:** antonia ferrer

## ✖ Descripción:

Una tarta que le da la vuelta a la forma de comer la crema catalana

**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## El truco de esta receta:

No intentes hacer en la superficie de la tarta el azúcar quemado ya que al ser con gelatina la calor la fundirá

## Ingredientes para 6 personas :

- 150grs de galletas tipo napolitanas
- 60grs de mantequilla
- 450ml de leche entera
- 1 rama de canela
- un trocito de cascara de limon
- 100 grs de azucar
- 20 grs de maicena
- 2 yemas de huevo
- 500grs de nata para montar
- 5 hojas de gelatina en laminas

## Preparación:

### Paso 1

Primero haremos la crema pastelera para que nos de tiempo mientras hacemos el resto a que se enfríe. Pondremos 200ml de leche entera con 60 grs de azúcar, la rama de canela y la cascara de limón en un cazo para infundir, mientras en un bol ponemos 100ml de leche, las 2 yemas de huevo y la maicena y mezclamos bien, añadimos la mezcla de leche infundida( que ha de estar templada) a la que le habremos quitado la canela y la cascara de limón, la ponemos al fuego para que espese y después la retiramos y la dejamos enfriar

### Paso 2

Para la base de la tarta trituraremos 150grs de galletas ( a mi me gustan tipo napolitanas por el sabor a canela que tienen, pero puedes usar las que mas te gusten) y fundiremos la mantequilla en el microondas, lo mezclamos con las galletas y cubrimos el fondo de nuestro molde apretando bien para que quede bien compacto. Lo llevamos a la nevera y seguimos. Es importante que el molde sea desmoldable y que lo forres con papel de horno para luego poder desmoldarla bien.

### Paso 3

Ahora haremos la mousse Ponemos un cuenco de agua fría y en ella hidratamos las hojas de gelatina durante un ratito. Montamos 300ml de nata con 40grs de azúcar y reservamos en la nevera. Calentamos 50ml de leche y deshacemos bien la gelatina que teníamos hidratándose bien escurrida. Recuperamos la nata que teníamos

*en la nevera y le añadimos la leche con la gelatina(templada) y la crema pastelera que también a de estar fría, con mucho cuidado para que la nata no baje mezclamos todo y ya tenemos la mousse. R*

#### **Paso 4**

*Ahora solo nos queda el montaje. Sacamos de la nevera el molde que habíamos preparado con la base de galleta y vertemos la mousse de crema catalana y otra vez a la nevera para que la gelatina solidifique nuestra tarta (unas 4 o 5 horas) Después puedes adornarla a tu gusto, yo le puse crocanti de almendras, pero también queda muy rica adornada con galletas napolitanas trituradas y esparcidas por encima. Riquísima y a disfrutarla.*