Tarta Mousse Leche Merengada

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

Creador: Verónica Arena **Recetizador:** Victor



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

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 1 paquete de galletas Maria
- 70 g de mantequilla
- 400 g de leche merengada RAM
- 1/2 l de nata montada
- 6 claras de huevo
- 6 hojas de gelatina
- 1 bote de leche condensada pequeño (370 g)
- Canela molida

Preparación:

Paso 1

Trituramos las galletas, unos segundos, añadimos la mantequilla derretida y le damos unos segundos mas para que se mezcle. Esta mezcla la ponemos en un molde desmontable, repartiéndola bien por toda la base del molde y apretándola con los dedos.

Paso 2

Ponemos la gelatina en un vaso con agua para que se hidrate.

Paso 3

Ponemos la leche merengada en el vaso y programos 5 minutos, temperatura 100º y cuando termina echamos la gelatina escurrida, calentamos unos segundos , y añadimos la leche condensada, mezclamos unos segundos, y sacamos a un bol. Lo dejamos enfriar.

Paso 4

montamos las claras a punto de nieve

Paso 5

Montamos la nata.

Paso 6

Mezclamos con la leche tibia, las claras montadas con mucho cuidado y por ultimo la nata montada. Echar la mezcla en el molde de la base de galletas y dejar reposar en la nevera un mínimo de 6 horas.

Paso 7

Servir decorada con canela espolvoreada y yo puese unos conguitos de chocolate blanco