

TARTA PETIT SUISE



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

Creador: karma



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 100g de galletas tipo digestive
- 40 gr de mantequilla fundida
- 6 petit suisse sabor fresa
- 200ml nata montar
- 5 hojas de gelatina
- 200ml leche
- 100gr azúcar

Preparación:

Paso 1

Trituramos las galletas y mezclamos con la mantequilla fundida. Colocamos la galleta en un molde desmontable. Hidratamos las hojas de gelatina en agua fría y las mezclamos en agua fría y las mezclamos en un poco de leche caliente. Aparte mezclamos la nata sin montar, los petit suisse, el azúcar y el resto de la leche. Añadimos las hojas de gelatina y mezclamos bien. Ponemos la mezcla encima de las galletas y dejar en la nevera.mejor de un día para otro.