

TARTA: MOUSSE DE POLVORONES



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

Creador: GEMINIS 55 **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 3 POLVORONES,
- 200ML de NATA ,
- 2 HOJAS DE GELATINA
- 1 BASE DE BIZCOCHO
- 50 GRMOS de AZUCAR,
- 1 YOGUR NATURAL.

Preparación:

Paso 1

PREPARACION: HIDRATAMOS LAS HOJAS DE GELATINA, EN AGUA FRIA. MONTAMOS LA NATA CON EL AZUCAR RESERVANDO UN POCO PARA DISOLVER LA GELATINA. CALENTAMOS LA NATA RESERVADA, ESCRURIMOS LA GELATINA, Y LA DISOLVEMOS EN ESTA NATA CALIENTE. Y RESERVAMOS. DESMENUZAMOS BIEN LOS POLVORONES Y LOS MEZCLAMOS CON EL YOGUR. AÑADIMOS A ESTAMEZCLA, LA NATA MONTADA Y LA DE LA GELATINA, Y BATIMOS BIEN CON MOVIMIENTOS ENVOLVENTES, PARA QUE NO SE BAJE LA NATA MONTADA. CUBRIMOS UN ARO METALICO, CON LA BASE DE BIZCOCHO, Y ECHAMOS LA MEZCLA ANTERIOR. LO FORRAMOS CON PAPEL DE CELOFAN (TRANSPARENTE) Y LO LLEVAMOS AL FRIGORIFICO DE UN DIA PARA OTRO.