

# TARTA: MOUSSE DE POLVORONES



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

**Creador:** GEMINIS 55 **Recetizador:** Abuela cocina



**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, ESCURRIMOS 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.