

Tarta de Yogurt y Frutas



Ingredientes

Azúcar Glas: 210 Gramos

Galletas: 250 Gramos

Leche: 100 Mililitros

Mermelada: 340 Gramos

Yogurt griego natural: 500 Gramos

Fruta de temporada: c/n

Gelatina neutra: 8 Hojas

Mantequilla: 120 Gramos

Nata para montar, 35% mg: 500 Mililitros

Preparación de la Receta

- Triturar las galletas con una batidora o con un mortero, y trasladar a un tazón.
- Derretir la *mantequilla* en una olla y verter sobre las galletas
- Mezclar para que se empapen bien y formar una masa con textura parecida a la arena mojada.
- Echar la mezcla en un molde desmontable, de 21 cm de diámetro
- Distribuirlo por todo el fondo, aplastando hasta conseguir una base plana y lisa.
- Colocar el molde en la nevera y reservar.

Para la crema de la tarta

dejar hidratando las hojas de gelatina en un recipiente con agua fríacute

- A durante 5 minutos.
- Mientras tanto, echar la *nata* en un tazón y montarla con una batidora de varillas
- Cuando esté semi-montada, añadir el azúcar glas
- Seguir batiendo hasta montar la *nata*.
- Calentar la leche en una olla, durante 40 segundos
- Una vez caliente, apagar el fuego.
- Escurrir bien las hojas de *gelatina* para quitarles el exceso de agua y agregarlas a la leche
- Mezclar bien hasta que la *gelatina* se diluya completamente.

- En un tazón con el yogurt griego, incorporar la leche con la *gelatina* y remover para que se integre bien todo.
- A continuación, verter la mitad del yogurt sobre la *nata* montada e incorporar con una espátula, haciendo movimientos envolventes.
- Añadir el resto del yogurt y revolver hasta que la *crema* obtenga una textura homogénea.
- Retirar el molde de la nevera y, sobre la base de galletas, volcar la *crema*

Para nivelar la tarta

mover el molde y alisar con la espátula

- Tula.
 - Volver a colocar el molde en la nevera y enfriar durante 6 horas como mínimo.
 - Una vez pasado el tiempo, retirar y colocar la cobertura de mermelada -si es necesario, calentarla en una olla con un poco de agua-.
 - Por último, decorar con la fruta elegida.
-
- Si utilizas un mortero para trituras las galletas, que sea de un material no poroso para que no absorba los aromas y sabores
 - La madera, por ejemplo, no es una buena opción por este motivo
 - Los mejores morteros son los de piedra, sobre todo de granito, y también los de nuevos materiales como el polietileno.
 - Ten en cuenta que la *nata* tiene que estar fría para que se monte mejor
 - Si es posible, también el recipiente y las varillas de la batidora.
 - Si bien puedes enfriar la tarta durante 6 horas, idealmente se aconseja enfriarlo durante 24 horas, de un día para el otro.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-yogurt-y-frutas>