Tarta de Vainilla, Coco y Frutas

Ingredientes

Leche de coco: c/n A gusto
Crema: c/n A gusto
Galletitas dulces molidas: c/n A gusto
Leche Condensada: c/n A gusto
Yemas: 8 Unidades
Frutas: c/n A gusto
Jugo De Lima: 50 c.c.
Mantequilla: c/n A gusto

Relleno

Leche de coco: c/n A gusto
Jugo De Lima: 50 c.c.

Preparación de la Receta

BASE

- Una parte de *mantequilla* por tres partes de galletitas dulces molidas.
- Colocar una base de la mezcla en un molde para horno, cubriendo tres dedos de borde.
- Hornear de 5 a 10 minutos a 160° hasta que se cocine y unifique

RELLENO

- Juntar leche condensada, yemas y *jugo* de lima.
- Incorporar leche de coco y mezclar
- Previamente colada, servir sobre la base.
- Tapar con papel aluminio y llevar a horno a 160° por 35 minutos.
- Tapar con papel film y dejar enfriar a temperatura ambiente, luego llevar a heladera.
- Desmoldar

DECORADO

- En un bowl colocar frutas, una pizca de azúcar y un chorrito de lima.

- Cubrir el centro de la tarta con *crema* chantilly, sumar las frutas y hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-vainilla-coco-y-frutas