

Receta de Tarta de Granada y Mousse de Yogur

08 Nov 2014



Buenos días a tod@s, de nuevo tenemos otro fin de semana por delante y os dejo una nueva receta de postres, en esta ocasión y aprovechando la temporada de estos frutos tan ricos que son las granadas, os dejo esta deliciosa receta.

Ingredientes

- Requesón (150grs)
- Yogur natural (dos)
- Granadas (dos)
- Hojas de gelatina (cuatro o 2gr de gelatina en polvo)
- Zumo de media naranja
- Azúcar

Modo de Preparación

1. Partir las granadas, sacar los granos y reservar
2. En un bol, mezclar una cucharada de azúcar, el requesón, el yogur y la mitad de los granos de la granada
3. Calentar en un cazo el zumo de naranja con dos hojas de gelatina, cuando se derrita, retirar del fuego y dejar enfriar, después añadir al bol de la mezcla
4. Volcar la mezcla en un molde y dejar enfriar en el frigorífico unas dos hora para que se cuaje
5. Batir con la batidora la otra mitad de los granos para sacar el jugo
6. Poner el jugo colado en una cacerola al fuego y añadir una cucharada sopera de azúcar y las dos hojas restantes de la gelatina y cuando esté disuelta la gelatina, pasar todo por un colador
7. Sacar el molde del frigorífico y volcar el jugo por encima
8. Decorar con granos de granada y volver a meter al frigo para que se cuaje
9. Desmoldar y servir fresquita y....buen provecho!!!