

Receta de Tarta Casera de Frutas

04 Jun 2015



Buenos días a tod@s, para hoy que en muchas ciudades de nuestro país se celebra la fiesta del Corpus Cristi, os dejo la receta de esta Tarta de Frutas Casera, resulta un postre exquisito para estos días calurosos que estamos pasando, espero que os guste.

Ingredientes

- Base de bizcocho (una)
- Nata líquida para montar (medio litro)
- Tarrina de queso para untar light (una)
- Gelatina neutra (cuatro láminas)
- Ralladura de limón (una)
- Azúcar moreno (cinco cucharadas)
- Licor Cointreau u otro (una cucharada)
- Frutas variadas (al gusto)

Modo de Preparación

1. Poner la base de bizcocho en un molde desmontable
2. Mezclar el licor con una cucharada o dos de agua y regar toda la base del bizcocho
3. En un bol echar la crema de queso con el azúcar, la ralladura de limón y mezclar bien
4. Montar la nata en otro bol y juntar con la mezcla de queso y azúcar con movimientos envolventes
5. Hidratar las hojas de gelatina en un plato con agua fría durante cuatro o cinco minutos, escurrir y echar un poco de agua caliente para deshacerlas bien
6. Añadir la gelatina a la mezcla despacio para que no se baje la nata
7. Volcar toda la mezcla en un molde desmontable y meter al frigorífico unas cuatro horas
8. Adornar la tarta a vuestro gusto con las frutas peladas y troceadas y volver a meter al frigorífico hasta la hora de consumirla
9. Servir muy fresquita y.....buen provecho!!!