

Receta de Tarta de Petit Suisse de Fresa

23 Abr 2016



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo la **receta número 1444**, se trata de esta rica **Tarta de Petit Suisse de Fresa**, si os gusta el sabor de la fresa, seguro que esta tarta os encantará y también los más peques de la casa disfrutarán con ella.

Ingredientes

- Petit suisse de fresa (seis)
- Nata para montar (200ml)
- Galletas tipo digestive (120grs)
- Leche entera (100ml)
- Mantequilla (dos cucharadas)
- Gelatina de fresa (un sobre)
- Chocolate blanco o negro rallado (al gusto)

Modo de Preparación

1. Trocear las galletas y mezclar con la mantequilla previamente deshecha
2. Colocar en un molde y aplastarlas bien, dejar reposar en el frigorífico
3. En un bol mezclar los petit suisse con la nata y mezclar bien
4. En la mitad de la leche, echar el sobre de gelatina y desleír, después echar el resto de la leche y remover
5. Añadir la gelatina a la mezcla de petit suisse y nata y mezclar bien
6. Volcar la mezcla con cuidado encima de las galletas
7. Tapar con film transparente y meter unas horas en el frigorífico para que cuaje bien
8. Espolvorear el chocolate blanco o negro rallado, Desmoldar, Servir y.....buen provecho!!!