

Receta de Tarta de Frutas con Crema de Limón

22 Abr 2017



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo una rica receta de **Tarta de Frutas con Crema de Limón**, queda un postre riquísimo para toda la familia y podéis aprovechar para que los más peques tomen fruta, espero que os guste.

Ingredientes

- Lámina de masa brisa (una)
- Tarrina philadelphia (una de 250 grs)
- Zumo de limón (tres)
- Yogur natural (tres)
- Leche condensada (250grs)
- Gelatina de limón (tres hojas)
- Frutas varias Fresas, Kiwi y Melocotón en almíbar

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180°
2. Extender la masa en un molde y pincharla un poco con un tenedor
3. Meter al horno unos 15 minutos
4. Sacar y dejar enfriar, después desmoldar con cuidado
5. Preparar la crema, primero hidratar las hojas de gelatina en agua
6. En un bol poner el queso, el zumo de los tres limones, los yogures y la leche condensada y batir bien todo con la batidora
7. Ponerlo al fuego en una cacerola sin que llegue a hervir, añadir las hojas de gelatina de una en una y removiendo
8. Repartir la crema sobre la tarta y dejar enfriar hasta que esté bien cuaja
9. Cubrir toda la tarta con las frutas troceadas
10. Calentar el almíbar del melocotón en un cazo a fuego lento y dejar que reduzca
11. Pincelar toda la fruta con el almíbar para darle brillo
12. Dejar que se enfríe, servir y...buen provecho!!!