

Receta de Pastel de Yogur

14 Abr 2018



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo un postre muy rico, se trata de un **Pastel de Yogur**, os recomiendo que lo preparéis para vuestra familia que quedarán tod@s encantad@s con este riquísimo postre.

Ingredientes

- Galletas María (200 grs)
- Mantequilla (80 grs)
- Yogur natural (500 grs)
- Gelatina neutra (cinco láminas y media)
- Nata líquida (250 ml)
- Azúcar (cuatro cucharadas)
- Mermelada de fresa (un tarro)
- Fresas y moras para decorar (al gusto)

Modo de Preparación

1. Engrasar con mantequilla un molde para tartas desmontable
2. Triturar las galletas con un picador o aplastarlas con un rodillo
3. Mezclarlas con la mantequilla, previamente derretida en el microondas, hasta formar una pasta y ponerla en la parte inferior del molde, apretándola con los dedos
4. Meter al frigorífico un rato
5. Hidratar cuatro hojas de gelatina poniéndolas en remojo con agua fría
6. En una cacerola poner la nata y el yogur y dejar al fuego medio removiendo sin parar
7. Cuando la mezcla esté caliente, añadir el azúcar y seguir moviendo hasta que se disuelva, añadir las hojas de gelatina escurriéndolas bien y de una en una
8. Retirar del fuego y añadir varias fresas cortadas en láminas, remover bien y volcar en el molde sobre las galletas, dejar en el frigorífico unas dos o tres horas
9. Poner la hoja y media de gelatina restante a hidratar en agua fría
10. Calentar la mermelada unos segundos en el microondas, después echar la gelatina y remover para mezclar, añadir más láminas de fresas y dejar enfriar a temperatura ambiente
11. Extender esta mezcla sobre el pastel de yogur y decorar a vuestro gusto con fresas y moras u otra fruta que os apetezca
12. Desmoldar con cuidado, servir y....buen provecho!!!