

TARTA DE MOUSSE DE FRUTOS ROJOS



En verano me gusta preparar este tipo de tartas, que no necesitan horno, y son muy apetecibles en esta época. Esta tarta de frutos rojos está inspirada en el blog de Maria Lunarillos, y sus tartas y recomendaciones son perfectas.

Necesitaremos un molde redondo desmontable de 18 cm y para conseguir un acabado perfecto utilizaremos también una lámina de acetato alrededor de la tarta.

La preparación debe hacerse en varias etapas ya que necesita tiempo de reposo en nevera.

Los ingredientes los separaremos para las distintas partes de la tarta, base y relleno.

Ingredientes:

Base

- 150 gr de galletas tipo maría (yo utilicé unas que tenía hojaldradas y queda bien también)
- 60 gr de mantequilla

Relleno

- 350 ml de nata líquida 35% de materia grasa
- 200 gr de queso crema tipo philadelphia
- 240 ml de yogurt griego natural
- 6 láminas de gelatina neutra, diluidas en 60 ml de agua
- 70 gr de azúcar
- 200 gr de frutos rojos (arándanos, frambuesas y moras)

Preparación:

En primer lugar, vamos a preparar la base de la tarta.

- Trituramos las galletas con ayuda de una picadora, o simplemente, las ponemos dentro de una bolsa y las trituramos con la ayuda de un rodillo, hasta conseguir un polvo de galleta. Lo depositamos en un bol.
- Derretimos la mantequilla en el microondas y la añadimos al bol donde teníamos las galletas desmenuzadas.
- Lo mezclamos bien y ya está listo para preparar la base.
- Preparamos nuestro molde desmontable, colocando en la base un papel de hornear que cubra bien toda la base, y la cinta de acetato que cubra bien las paredes. Ahora colocaremos la mezcla de galletas y mantequilla y la vamos distribuyendo por todo el fondo, aplastando bien para conseguir una base lisa e uniforme.
- Llevamos a la nevera para que se ponga firme y podamos seguir con el montaje de la tarta.

Mientras se enfría la base de la tarta, podemos preparar la compota de frutas, tan sencilla como poner los frutos rojos (reservando unos pocos para decorar la tarta) en un cazo al fuego con un par de cucharadas de azúcar, dejamos cocinando unos 5 minutos hasta que las frutas estén blanditas.



En ese momento colaremos la compota obtenida para quitar las pepitas que puedan quedar y reservamos para utilizar.

Relleno de mousse de frutas.

- Ponemos las hojas de gelatina a hidratar con el agua.
- En un bol amplio y frío, ponemos el queso crema y la nata líquida, también frías, a batir, primero a baja velocidad, y cuando esté bien integrado aumentamos la velocidad para conseguir montar la nata.
- Cuando empiece a aumentar de volumen vamos añadiendo el azúcar poco a poco.
- En otro bol, ponemos el yogur y lo templamos en el microondas. También ponemos unos segundos al microondas la

gelatina con el agua, lo justo para que se disuelva.

- Juntamos el yogur y la gelatina y añadimos con cuidado a la nata montada, con la ayuda de una espátula y con movimientos envolventes.

- Ya tenemos preparada nuestra mousse, ahora la separamos en 3 porciones más o menos iguales, para conseguir los colores degradados de nuestra tarta:

1° Dejamos el mousse tal cual blanco

2° Le añadimos un poco de a compota, sólo para dar un toque de color

3° Le añadimos bastante más cantidad de la compota, para obtener un color más fuerte

Y reservamos un poco en un biberón para la decoración final de la tarta.

Sacamos la base de la tarta de la nevera y procedemos a rellenar el molde con el mousse, en primer lugar, el mousse blanco, lo repartimos bien y damos unos golpecitos para repartir bien toda la mezcla y se eliminen las posibles burbujas.

Seguidamente ponemos la segunda mezcla y repetimos procedimiento.

Y por último la última parte de mousse más oscuro.

Pasaremos de nuevo a la nevera para que se solidifique la mezcla, mínimo 4 horas o incluso toda la noche.

Cuando tengamos nuestra tarta bien compactada, ya podemos decorar, procediendo a desmoldar la tarta, quitar el acetato de alrededor y decorando a nuestro gusto con los frutos rojos que habíamos reservado, así como la compota que teníamos en el biberón.





Como veis la preparación es un poco laboriosa, pero para nada complicada, y el resultado es fenomenal, una tarta fresquita, sin haber encendido el horno.

Este tipo de tartas también las podéis presentar en vasos individuales, por ejemplo en vasos tipo zurito.

Disfrutad del resultado.

Besos

Montse