

Tarta mousse de frutos rojos



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 1hrs. 20min

Tiempo total: 2hrs. 5min , Número de porciones: **6**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tarta-mousse-de-frutos-rojos>

Preparación

Para la base, procesar las galletitas con la manteca y el ron y colocarlas en el fondo y las paredes de un molde desmontable. Llevar a la heladera hasta que bien. Aparte, lavar las frutillas y luego quitarles el cabito y las hojas. Procesarlas con 4 cucharadas de azúcar. Batir la crema a punto chantilly con el azúcar restante y aparte batir las claras a nieve. Mezclar las frutillas con la crema y luego ir incorporando las claras con movimientos envolventes. Colocar la mezcla sobre la base de la tarta y llevar a la heladera. Una vez bien fría, esparcir los arándanos sobre la mousse. Preparar la gelatina de frutillas y dejarla solidificar un rato en la heladera. Cuando tenga consistencia espesa pero todavía no haya endurecido del todo, volcarla sobre la tarta y llevar a la heladera para que termine de solidificar.



Ingredientes

- 100 grs. Manteca derretida
- 250 grs. Galleta-Galletita Óreo sin el relleno
- 1 cantidad mínima Rhum - Ron
- 1/2 kgrs. Fresas
- 200 cc. Crema de leche
- 4 Clara de huevo
- 8 cucharada/s Azúcar
- 1 envase Gelatina sabor fresas
- 1 puñado de Arándanos

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Todo el año, Frutas, Exótica, Ingrediente extra, Postre, Otro, Dulces