

Tarta mousse de violetas sin azúcar



Elementos del invento (para un molde de 26 cm):

para la base:

- galletas sin azúcar
- mantequilla sin sal
- leche desnatada

para la mousse:

- 150 gr de caramelos de violetas sin azúcar
- 300 gr de queso de untar light
- 500 gr de nata
- 6 hojas de gelatina
- 1/2 vaso de leche

para la cobertura:

- 100 gr de caramelos de violetas sin azúcar
- 2 hojas de gelatina
- 150 gr de agua (para mi gusto me quedé corta, la próxima vez pondre 250 gr)

Elaboración de los elementos:

para la base:

Trituramos las galletas y le añadimos la mantequilla derretida y la leche, hasta formar una masa con una textura similar a la de la arena mojada. Extendemos en el molde (desmontable) escogido y reservamos en el frigorífico.

para la mousse:

Pulverizamos los caramelos (yo lo he hecho sin problemas con mi picadora).

Hidratamos la gelatina en agua.

Montamos la nata y le incorporamos los caramelos pulverizados.

Calentamos la leche y retiramos del fuego. Incorporamos la gelatina hidratada y el queso.

Mezclamos con movimientos envolventes la nata a la anterior mezcla.

Vertemos sobre la base de galletas y refrigeramos hasta que haya cuajado (yo lo hice por la noche y lo dejé hasta la mañana siguiente).

Para la cobertura:

Pulverizamos los caramelos.

Hidratamos la gelatina.

Calentamos el agua y le añadimos el caramelo pulverizado, removiendo hasta que se deshaga.

Retiramos del fuego y añadimos la gelatina hidratada. Dejamos que se temple y lo vertemos sobre la mousse.

Refrigerar hasta que cuaje y servir bien fría esta tarta.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>