



## tarta mousse de fresas y chocolate

Ingredientes para un molde de 20 cm de diámetro  
(aconsejable 18 cm si la queréis más alta)

para la base:

150 gr de galletas estilo Oreo  
75 gr de mantequilla

para la mousse:

500 gr de fresas limpias  
450 ml de nata 35% M.G.  
75 gr de azúcar glass  
5 hojas de gelatina  
50 ml de leche

para la cobertura:

100 gr de chips de chocolate  
50 ml de nata 35% M.G.  
4 galletas estilo Oreo para decorar

Preparación con MyCook Touch:

para la base:

Colocamos en el vaso las galletas, encima el cestillo y trituramos 3 golpes de 10'' a velocidad 7. Añadimos la mantequilla derretida y trituramos 10'' a velocidad 7.

Forramos la base del molde elegido y repartimos la mezcla de galletas. Refrigeramos.

para la mousse:

Hidratamos la gelatina en agua fría.

Colocamos en el vaso las fresas y trituramos durante 30'' velocidad 7. Reservamos.

Colocamos la pala en el vaso y montamos la nata junto con el azúcar 1'20'' a velocidad 5.

Vertemos en un bol amplio.

Calentamos la leche 30 segundos en el microondas y añadimos las hojas de gelatina bien escurridas.

Vertemos las fresas trituradas a la nata montada y mezclamos con movimientos envolventes. A continuación, añadimos la mezcla de leche y gelatina y mezclamos con movimientos envolventes.

Vertemos la mousse sobre la base de la tarta y refrigeramos al menos durante 5 horas.

cobertura:

Calentamos la nata en el microondas durante 40 segundos. Vertemos sobre los chips de chocolate y mezclamos hasta que se fundan (si es necesario damos golpes de microondas de 10 segundos hasta obtener una mezcla homogénea).

Vertemos la cobertura de chocolate sobre la tarta y decoramos con galletas estilo Oreo.

Preparación tradicional:

para la base:

Trituramos las galletas y añadimos la mantequilla derretida. Forramos la base del molde y cubrimos con la mezcla de galletas. Refrigeramos.

para la mousse:

Hidratamos la gelatina en agua fría.

Trituramos las fresas limpias y reservamos.

Montamos la nata junto con el azúcar. Colocamos en un bol.

Calentamos la leche y añadimos las hojas de gelatina bien escurridas.

Vertemos las fresas trituradas a la nata montada y mezclamos con movimientos envolventes. A continuación, añadimos la mezcla de leche y gelatina y mezclamos con movimientos envolventes.

Vertemos la mousse sobre la base de la tarta y refrigeramos al menos durante 5 horas.

cobertura:

Calentamos la nata en el microondas durante 40 segundos. Vertemos sobre los chips de chocolate y mezclamos hasta que se fundan (si es necesario damos golpes de microondas de 10 segundos hasta obtener una mezcla homogénea).

Vertemos la cobertura de chocolate sobre la tarta y decoramos con galletas estilo Oreo.

[Conlaszarpasenlamasa](#)