

Tarta Mousse de Queso y Crema Catalana

Ingredientes:

Base:

- 50 gr de mantequilla
- 1 paquete de bizcochos de soletilla
- 1 chorrito de leche
- 1 chorrito de licor de Crema Catalana

Mousse:

- 400 gr de queso cremoso
- 500 gr de nata para montar
- 60 gr de leche
- 40 gr de licor de Crema Catalana
- 180 gr de azúcar
- 6 hojas de gelatina neutra (ó un sobre)
- fideos de chocolate
- 1 cucharadita de azúcar avainillada
- 1 pizca de canela.

Cobertura:

- 1/2 bote de mermelada de arándanos
- 1 chorrito de agua
- 3 hojas de gelatina neutra

Preparación:

Se desmiguan los bizcochos en un cuenco, mientras se calienta la mantequilla en el micro hasta que esté atemperada, se vierte sobre los bizcochos y se amasa con las manos, hasta que quede bien ligado.

En un molde desmontable se pone la mezcla de base de la tarta y se mete en la nevera mientras hacemos el resto de la tarta.

Se ponen a remojar las hojas de gelatina en agua fría. En el vaso de la thermomix ponemos la mariposa y vertemos en el vaso la nata, el queso y el azúcar. Programamos vel. 3 y sin quitar ojo controlamos hasta que esté bien montada. Sacar a un bol grande.

Ponemos en un recipiente la leche, el azúcar avainillado, la canela y el licor y calentamos en el microondas, sacamos y deshacemos la gelatina dejando templar la mezcla (casi frío). Verter sobre la mousse de queso y nata con cuidado y añadimos los fideos de chocolate (cantidad al gusto) mezclando bien. Verter todo sobre la base de bizcocho y meter en la nevera durante 2 ó 3 horas hasta que cuaje.

Cobertura:

Poner a remojo la gelatina y mientras poner en la th la mermelada y 2 ó 3 cucharadas de agua y programar 4 minutos, 100° vel 3. Añadir la gelatina a la mermelada y mezclar. Echar sobre la mousse y meter en la nevera para que cuaje.

Fuente: Auro.