

Tarta de fresas

Ingredientes

1 paquet de biscuits à la cuillère
450 g de fraises fraîches
225 g de framboises surgelées
1 petite cuillère à café de gomme de guar
20 cl de crème fouettée (très froide)
Environ 1 à 400 ml de « Fage »
6 cuillères à soupe de sucre



película plástica

Fuente cuadrada/rectangular (o redonda para los más exigentes: tendrás que colocar encima las galletas con una cuchara)

Preparación

- 1) En un cazo pequeño calentar suavemente las fresas congeladas con 80 ml de agua y 3 cucharadas de azúcar. Revuelva ocasionalmente hasta que hierva. Deja hervir durante 3 minutos.
- 2) Mientras las frambuesas se calientan, coloca el recipiente Kenwood en el refrigerador junto con el accesorio para batir. Por supuesto, también hay nata montada.
- 3) Mientras las frambuesas se calientan y el bol se enfria, lava las fresas y córtalas en trozos pequeños.
- 4) Una vez cocidas las frambuesas añade la goma guar. Tenga cuidado de no añadirlo todo de una vez: se formará una bola gomosa, lo cual es malo. Tamizarlo poco a poco y remover. La goma espesará la salsa a medida que se enfrie. Puedes transferir la mezcla a otro recipiente para que se enfrie más rápidamente.

N.B.: Si no desea utilizar borrador, no es obligatorio. Esto es sólo para evitar que el bizcocho se extienda como vómito al cortarlo. El sabor no cambiará.

- 5) Cubre tu plato con film transparente. Déjalo colgando para poder doblarlo sobre el pastel más tarde. Cubre el fondo y los lados del molde para galletas con una cuchara.
- 6) Sacar la nata para montar, el bol y batir del frigorífico y preparar la nata montada: verter la nata en el bol y batir a máxima velocidad de 1 a 3 minutos (según el caso). Agrega 3 cucharadas de azúcar, vuelve a mezclar, agrega el yogur Fage y mezcla.

Consejo: El yogur Fage sólo se utiliza para aligerar el bizcocho. Si no la queréis, simplemente preparad nata montada con 30 cl de nata.

- 7) Las frambuesas ya deberían haberse enfriado. No deben estar más calientes que tibios. Mezclar las frambuesas, la nata montada y las fresas.
- 8) Vierta la mezcla en el plato, sobre las galletas con una cuchara. Cubrir con una capa de bizcochos y cerrar con film plástico. Apretar ligeramente el film transparente para expulsar el aire.
- 9) Colocar en el frigorífico al menos durante la noche: mientras las galletas de cuchara absorben la humedad de la mezcla.

Si te queda demasiada nata/fresa prepara otra más pequeña.