

Tarta leche merengada

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

Base

250 gr Galletas - picada tipo Napolitanas
70 gr Mantequilla - sin sal.

Mousse

1 Ralladura limón
1 Cáscara de limón
1 Canela en rama
237 gr Leche - entera.
450 gr Leche condensada
12 gr Gelatina en hojas
180 gr Claras de huevo - Aprox 6 claras punto de nieve
711 gr Nata - montada
Canela molida

ELABORACIÓN

(Fragina).Foto de Auro44Base

Triturar las galletas, añadir la mantequilla fundida y mezclar. Poner sobre la base de un molde desmoldable apretando bien en el fondo y mientras se hace la Mousse meter en el congelador. Mousse leche merengada Pon la mariposa en las cuchillas, agita bien el brick, incorpora la nata y programa vel. 3 1/2. No programes tiempo y estate pendiente hasta que se haya montado. Saca y reserva. (Si no tienes Thermomix, monta la nata con varillas)Rehidrata la gelatina en agua fría.En un cazo calienta la leche normal con la cáscara de 1 limón y 1 rama de canela. Cuela y añade la gelatina y disuelve. Vierte la leche condensada y mueve bien.Deja entibiar. (Esta parte es la que puedes no hacer y usar en su lugar la leche que tienes, añadiendo la gelatina una vez que la hayas calentado)Lava bien el vaso y la mariposa y asegúrate de que no hay grasa en él ni en las cuchillas, sécalo bien y vuelve a poner la mariposa, incorpora las 5 claras (sin restos de yema) una pizca de sal y unas gotas de limón o vinagre. Programa 5 min. 37º vel. 3 ½. (Sin Thermomix, monta las claras a punto de nieve fuerte).Asegúrate de que están bien montadas (añade la ralladura de limón y un poco de canela molida, mientras se sigue montando).Vierte las claras al cazo con las leches (que estará templado) y mezcla con cuidado.Por último, incorpora la nata montada a la mezcla anterior, integrándola con movimientos envolventes con la espátula para que no se baje.Prueba por si le falta canela o azúcar.Vierte la mousse sobre la base y meter al frigorífico durante 6h. como mínimo.