la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta mousse de yogur y melocotón

10 raciones 339 kcal

Ingredientes

- **1 lata** grande de melocotón en almíbar (840 gr)
- **200 ml** de nata para montar
- **4** yogures griegos naturales (440 gr)
- **120 gr** de azúcar
- Sobaos
- **9** placas de gelatina

DECORACIÓN

- Chocolate blanco para postres
- Sprinkles y flores de oblea

POR RACIÓN

Proteínas	**7,8 g**
Grasas	**17 g**
Hidratos	**39 g**
Fibra	**0,7 g**

Elaboración

1. Lo primero que hacemos es separar el almíbar de los melocotones.
2. Bañamos con el almíbar los sobaos y los colocamos en la base. Más o menos la mitad del almíbar.
3. Trituramos los melocotones con lo que quedó de almíbar hasta obtener un puré.
4. Hidratamos 5 placas de gelatina y calentamos unos 200 gr de ese puré, que esté muy caliente para disolver bien la gelatina.
5. Añadimos la gelatina hidratada y mezclamos bien.
6. Dejamos enfriar.
7. Por otro lado montamos la nata y reservamos.
8. En un bol mezclamos el yogur con el azúcar hasta integrar ambos ingredientes.
9. Añadimos el puré de melocotón con la gelatina y mezclamos hasta integrar.
10. Ahora le añadimos la nata con movimientos envolventes y pasamos al molde cubriendo nuestra base de sobaos.
11. Lo reservamos en el frigorífico hasta que esté cuajada.

12. Para hacer la capa de arriba calentamos el puré que nos quedó, que esté muy caliente para disolver bien la gelatina, y añadimos las 4 placas de gelatina, hidratadas previamente en agua.
13. Lo pasamos al molde cubriendo la mousse de yogur con cuidado y dejamos reposar unas 2 horas para que cuaje completamente.
14. Decoramos al gusto y servimos.

RECOMENDACIONES

Tarta sin horno, súper fácil.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos