NUESTRAS RECETAS

TARTA DE QUESO CON CREMA DE ORUJO PANIZO Y GELATINA DE CAFÉ (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

Base:

- 75 gramos de mantequilla.
- 200 gramos de galletas.

Mousse:

- 500 mililitros de nata para montar.
- 200 mililitros de Crema de Orujo Panizo.
- 400 gramos de mascarpone.
- 200 gramos de azúcar.
- 1 yogurt griego.
- 10 hojas de gelatina.
- 250 mililitros de agua mineral.
- Gelatina de café.
- 250 mililitros de agua mineral.
- 2 cucharadas de azúcar.
- 2 cucharadas de café soluble.
- 3 hojas de gelatina.

PREPARACIÓN:

Base:

- Primero trituramos las galletas y las mezclamos con mantequilla. Cubrimos el fondo de un molde desmoldable con la mezcla y lo metemos en el frigorífico para que se endurezca.

Mousse:

- Montamos la nata y la ponemos en el frigorífico y luego ponemos la gelatina en agua fría para que se hidrate.
- Mezclamos el mascarpone (batido), el yogurt, el azúcar y la Crema de Orujo Panizo hasta que esté homogéneo todo y con un poco del leche caliente, disolvemos la gelatina y añadimos esto a la mezcla.
- De forma seguida añadimos la nata de poco en poco describiendo movimientos envolventes y metemos todo en el frigorífico durante aproximadamente 6 horas hasta que cuaje (si puedes déjalo de un día para otro).

Gelatina de café:

- Colocamos un cazo al fuego con los 250 mililitros de agua, el azúcar y el café. Después Disolvemos en azúcar cociéndolo y separamos del fuego. Vertemos la gelatina que ya tendría que estar hidratada y dejamos enfriar todo para poder colocarlo luego en la parte superior de la tarta. Dejamos que se solidifique todo.