TARTA DE CEREZAS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: *antonia ferrer*

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Un postre de verano y con una fruta excelente.

Ingredientes para 8 personas :

- 1 bizcocho casero
- 300 ml de nata
- 200 grs de queso mascarpone
- 1 yogur griego natural
- 750 gr, de cerezas
- 8 hojas de gelatina neutra
- 100 gr. de azúcar

Preparación:

Paso 1

Lo primero que haremos sera quitar el hueso a todas las cerezas y ponerlas a cocer con un poco de agua y el azúcar, cuando estén tiernas las retiramos del fuego y hacemos un puré que reservaremos. Ponemos 6 hojas de gelatina en agua fría para hidratarlas y mientras ponemos un pelín de leche al fuego al que añadiremos la gelatina hidratada, removeremos hasta que se disuelva y la reservaremos. En un bol ponemos el queso al que daremos unas vueltas para que quede manejable, el yogur, un tercio del puré de cerezas y la leche con la gelatina daremos unas vueltas y añadimos la nata montada, damos otra vuelta con cuidado de no bajar la nata, pero que quede todo bien mezclado. Partimos el bizcocho en dos laminas y ponemos una en la base del molde donde vayamos a poner la tarta. cubrimos con una parte de mezcla de queso y cerezas, ponemos el otro disco de bizcocho y acabamos llenándolo con todo el resto de masa que nos quede, lo meteremos en la nevera para que la masa coja consistencia (unas horas). Ponemos en agua fría las dos hojas de gelatina que nos quedan y un poco de agua a hervir en un cazo, cuando la gelatina este hidratada la pasamos al agua hirviendo y cuando este disuelta la añadimos al puré de cerezas que nos quedó, esto nos servirá para adornar la tarta. Una vez que la tarta adquiera consistencia añadimos el puré de cerezas que acabamos de hacer (deja que se enfríe un poco)

y lo estendemos de forma que cubra la tarta. Vuelve a meter en la nevera para que de nuevo coja consistencia y ya podrás servirla.