



Dificultad:
Alta



Porciones:
20



Tiempo:
90 minutos

Información Nutricional

Energía:	231 Kcal
Proteínas:	4.0 g
Grasa Total:	15.4 g
Colesterol:	68.0 mg
H. de Carbono:	17.7 g
Fibra Dietética:	1,25 g
Sodio:	69 mg

TORTA SEMIFRIA DE FRUTOS ROJOS Y BISCUIT DE AMAPOLAS

Ingredientes

Para la base

- 2 Huevos (separar yemas de claras)
- 3 Cucharadas de azúcar
- 3 Cucharadas de harina
- 1 Cucharada de amapolas

Relleno

- 800 ml de crema larga vida NESTLÉ® (refrigerada del día anterior)
- 2 Tarros de leche condensada NESTLÉ®
- 1/2 Taza de jugo de limón
- 1 Paquete de gelatina sin sabor (30 g)
- 1 Taza de agua fría
- 1 Taza de frambuesas
- 1 Taza de arándanos
- 1 Taza de moras

Preparación

1.- Para la base de la torta, bate las claras a nieve y comienza a agregar el azúcar poco a poco, luego agrega las yemas de una vez y bate solo unos segundos hasta unir bien. Incorpora la harina con las amapolas con suaves movimientos envolventes hasta homogenizar.

2.- Vierte la preparación sobre un papel mantequilla y extiende de manera plana en un diámetro de 30 cm. aprox. Lleva a horno pre-calentado a temperatura media de 170°C y hornea durante 10 min. Hasta cocer y dorar levemente. Retira y deja enfriar. Luego, dale forma según el molde desmontable que debe ser de 24 a 26 cm de diámetro y déjalo en la base. Reserva.

3.- Bate la crema larga vida NESTLÉ® hasta semi-espumarla y déjala en refrigeración. Mientras junta en otro bowl la leche condensada NESTLÉ® con el jugo de limón, reposa y deja aun lado. Mientras agrega la gelatina

sin sabor a la taza de agua fría en forma de lluvia y espera a que se hidrate quedando de una textura bien firme. Lleva esta mezcla a microonda o baño maria suave hasta que se ablande y quede líquida (no exponer a temperatura alta)

4.- Agrega todos los berries a la base de condensada con jugo de limón, luego agrega la crema batida y remueve con suaves movimientos envolventes. De inmediato agrega la gelatina disuelta y remueve hasta integrar bien. Una vez listo, vierte la preparación sobre el molde con la base de biscocho y lleva a refrigeración durante 1 hora como mínimo hasta que tome mayor textura.

Notas

- Los berries no deben estar congelados
- La gelatina debe estar bien disuelta y tibia para ser incorporada
- Idealmente el molde desmontable debe estar previamente cubierto con una delgada pincelada de aceite y espolvoreado con azúcar flor, esto ayudará a desmoldar fácilmente.

