



Dificultad:
Alta



Porciones:
20



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	198 Kcal
Proteínas:	5.1 g
Grasa Total:	12.1 g
Colesterol:	67 mg
H. de Carbono:	17.1 g
Fibra Dietética:	0,8 g
Sodio:	62 mg

TORTA DE YOGHURT

Ingredientes

- 3 Huevos
- 4 Cucharadas de azúcar granulada
- 4 Cucharadas de harina
- 6 Yoghurt natural
- 2 Cucharaditas de endulzante líquido
- 30 g Gelatina sin sabor
- 800 ml Crema larga vida NESTLÉ® refrigerada durante 8 horas
- 1 Paquete de frambuesas frescas (200g)
- 1 Paquete de gelatina de frambuesa (100g)

Preparación

1.- Para la base de bizcocho, bate las claras de huevo hasta que estén muy espumosas. Agrega el azúcar en tres tandas batiendo constantemente hasta conseguir un merengue firme. Incorpora las yemas de huevo batiendo constantemente solo por 5 segundos. Incorpora la harina cernida al batido con suaves movimientos envolventes. Esparce la preparación sobre la base de un molde aro 24 cm previamente enmantequillado y enharinado. Lleva a horno pre-calentado a 180°C y hornea durante 10 min.

2.- Para el relleno junta el yoghurt natural con el endulzante líquido. Aparte, disuelve la gelatina sin sabor en $\frac{3}{4}$ taza de agua fría, revuelve y deja reposar durante 5 min. Mientras, separa la mitad de la mezcla de yoghurt y calienta sin que hierva. Agrega la gelatina hidratada y revuelve hasta disolverla. Junta con el resto del yoghurt, revuelve y reserva.

3.- Bate la crema larga vida NESTLÉ® hasta espumarla, agrega a la mezcla de yoghurt y revuelve con suaves movimientos. Incorpora las frambuesas y vierte la preparación a un molde desmontable con la plancha de bizcocho en su base, el molde debe estar cubierto internamente con una delgada capa de aceite y espolvoreado con azúcar flor. Alisa la superficie y lleva refrigeración durante 1 hora.

4.- Disuelve la jalea en 1 taza de agua caliente y luego

Maggi

vierte otra taza de agua fría. Espera a que baje su temperatura y vierte sobre la superficie de la preparación. Refrigerera nuevamente por otra hora y sirve bien frío.

