

# Tarta mousse de Limón

( con zumo de limón )



## Ingredientes

- 120 g de galletas María
- 60 g de mantequilla sin sal (derretida)
- 250 g de queso crema (Philadelphia)
- 200 ml de nata para montar (crema de leche)
- 75 ml de zumo de limón + 25 ml de agua
- 10 g gelatina neutra en polvo (1 sobre) = 6 hojas
- 100 g de azúcar
- Un molde para tarta de 20 cms desmontable

### Decoración de gelatina de limón:

- 125 ml de zumo de limón + 175 ml de agua
- 50 g de azúcar
- 3 hojas de gelatina = 5 g de gelatina neutra (medio sobre)
- Gotas colorante alimentario amarillo (opcional)

**Cocción:** 10 minutos

**Enfriado:** 5 - 6 horas

**Cantidad :** 6 - 8 personas



**1 Base de galleta:** Forramos la base del molde con **papel de hornear** y los bordes con acetato (plástico) o una tira de papel de hornear. Trituramos las **galletas** en una bolsa con un rodillo y las mezclamos con la **mantequilla** derretida hasta formar una masa húmeda. Repartimos esta masa sobre la base del molde, presionando sobre la base y los bordes, para evitar que queden poros y dejamos enfriar en el frigorífico.

**2 Preparación de la Gelatina de limón:** Mezclamos el **zumo de limón** y el agua y calentamos a fuego medio con dos cucharadas de **azúcar** y removemos. Cuando esté fundido el azúcar apagamos el fuego y añadimos la **gelatina** en polvo removiendo hasta que se integre. Retiramos y dejamos templar. En un bol mezclamos el queso crema con 2 cucharadas de azúcar, removiendo hasta que se integre.

**3 Preparación de la Mousse de limón:** Montamos la **nata** (crema de leche) y cuando comience a hacer dibujo, añadimos el resto del **azúcar** y terminamos de batir. Mezclamos el **queso crema** con la gelatina de limón y a continuación vamos añadiendo a la nata poco a poco, removiendo bien. Vertemos la mezcla en el molde y nos aseguramos de que quede bien repartida, alisando la superficie y limpiando los bordes. Tapamos con film plástico y **dejamos enfriar hasta que endurezca en el frigorífico un par de horas.**

**4 Decoración de gelatina de limón:** vamos a preparar la gelatina que cubrirá la tarta. Ponemos a hidratar las hojas de **gelatina** y calentamos el **zumo de limón** con 75 ml de **agua** y el **azúcar**. Cuando rompa a hervir apagamos, añadimos la gelatina escurrida y removemos hasta que se disuelva. Si queremos darle un color más amarillo lo haremos con colorante amarillo, echaremos unas gotas, removiendo hasta conseguir el color deseado. Retiramos y cambiamos de recipiente para que pierda temperatura. Vertemos sobre la tarta, utilizando una cuchara dada la vuelta, para evitar que caiga con fuerza sobre la tarta. **Dejamos enfriar unas 3 horas en el frigorífico hasta que endurezca la gelatina.**

**5** Para desmoldar separamos el aro de la tarta y quitamos con cuidado la tira de acetato. Cambiamos la tarta a la fuente de servir, separándola de la base con ayuda de unas espátulas. Decoramos y servimos.