Tarta mousse de melocotón

31/07/2015



Después de unas semanas sin publicar, hoy os traigo una tarta mousse deliciosa. Es **suave al paladar y con un delicado sabor a melocotón**. ¡Os sorprenderá!

Es muy fácil de hacer, no necesita horno y además ahora estamos en plena temporada de melocotones.

Ingredientes:

Para la base:

- 400 gramos de galletas (yo he puesto de avena con chocolate)
- 100 gramos de mantequilla (a temperatura ambiente)

Para la mousse de melocotón:

- 200 gramos de queso crema (Philadelphia)
- 300 gramos de nata líquida para montar (muy fría)
- 7 hojas de gelatina

- 500 gramos de melocotones pelados y troceados
- 10 gramos de zumo de limón
- 180 gramos de azúcar

En primer lugar **preparamos un molde, mejor con aro desmontable, forramos la base con papel de horno y lo pinzamos con el aro**, de esta manera nos será más fácil desmoldarlo. El molde que yo he utilizado es de 26 cms. de diámetro, si el vuestro es más pequeño, la tarta os saldrá más alta y quedará todavía más bonita, pero tened en cuenta echar menos cantidad de galletas y de mantequilla, si no la base quedará demasiado gruesa.

Elaboración de la base:

1. Poner las galletas en el vaso de la Thermomix y trituramos durante 10 segundos velocidad progresiva 5-7-10.
2. Añadir la mantequilla y programar 3 minutos, temperatura 50 grados, velocidad 2.
3. Verter la mezcla en el molde y extender presionando con una cuchara, debe quedar bien prensada. Reservar en el frigorífico.



Elaboración de la mousse de melocotón:

1. Poner a hidratar las hojas de gelatina, en un recipiente con agua fría.
2. Con el vaso limpio y seco colocar la mariposa en las cuchillas, añadir la nata y el queso en crema. Programar velocidad 3 ½ hasta que esté montado, suele tardar un minuto y medio, si quedara semimontado también valdría. Reservar esta mezcla en el frigorífico.
3. Retirar la mariposa de las cuchillas, añadir el melocotón troceado, el azúcar y el zumo de limón. Programar 12 segundos, velocidad 7.
4. A continuación programar 7 minutos, temperatura 100º, velocidad 1.
5. Incorporar la gelatina bien escurrida por el bocal y mezclar unos 20 segundos a velocidad 3.
6. Verter este puré de melocotón en un bol y reservar hasta que esté frío.
7. Una vez haya enfriado, vertemos poco a poco sobre la mezcla de la nata y el queso que teníamos reservada y mezclamos con movimientos suaves y envolventes, hasta que quede bien integrado.
8. Verter todo sobre la base de galleta que teníamos reservada. Dejar enfriar en el frigorífico un mínimo de seis horas, hasta que esté bien cuajada. Mejor si se hace de un día para otro.

Podéis decorarla a vuestro gusto, yo he utilizado unos pequeños **corazones de azúcar, unos arándanos frescos y unas hojitas de hierbabuena**.

Y con este buen sabor de boca me despido hasta septiembre, os deseo un feliz verano a todos.

¡Espero que disfrutéis!



Fuente de la receta: misthermorecetas.com