COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Cheesecake de mousse de limón sin horno

Receta para 8

Preparación: 35 min
Total: 4 h 40 min
Dificultad: Fácil

INGREDIENTES

- [ ] 200 gramos Galletas (base)
- [ ] 80 gramos Mantequilla (base)
- [ ] 250 gramos Nata líquida (+30% grasa)
- [ ] 250 ml Agua
- [ ] 1 sobre Gelatina neutra
- [ ] 200 gramos Queso de untar
- [ ] 100 gramos Zumo de limón
- [ ] 40 gramos Mantequilla
- [ ] 50 gramos Azúcar
- [ ] 20 gramos Arándanos

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, trituramos las galletas con la ayuda de una trituradora o bien con un mortero. THERMOMIX: triturar las galletas 8 13 segundos a velocidad 5,5 .

2. Calentamos en el microondas la mantequilla para la base y la añadimos en el bol junto a las galletas troceadas y mezclamos bien. . THERMOMIX: añadimos la mantequilla derretida en el vaso junto a las galletas troceadas y mezclamos 10 segundos a velocidad 1.

3. Cogemos el molde donde haremos la tarta y ponemos la mezcla de galleta y mantequilla para la base. A la vez, con ayuda de la lengua de repostería, hacemos presión en la base para que quede plana y cubra todo el molde.

4. Ponemos el molde con la base de galleta en el frigorífico y dejamos que se enfríe mientras preparamos el mousse de queso y limón.

5. En un cazo, calentamos el agua sin que llegue a hervir. THERMOMIX: Lavamos el vaso de la thermomix y añadimos el agua y la calentamos durante 4 minutos a 100 grados a velocidad 1.

6. Seguidamente, apagamos el fuego y añadimos 1 sobre de gelatina neutra al cazo. Mezclamos hasta que se disuelva todo el contenido del sobre. THERMOMIX: añadimos 1 sobre de gelatina en el agua y mezclamos durante 15 segundos a velocidad 4. Reservamos la mezcla de agua y gelatina y dejamos que se enfríe un poco.

7. En este paso, derretimos la mantequilla para el mousse de queso y limón calentándola en el microondas durante unos 40 segundos.

8. En un bol grande, incorporamos el azúcar, la mantequilla derretida, el queso crema o de untar, el zumo de limón, y mezclamos con la ayuda de un batidor manual. Es importante mezclar durante unos 3-4 minutos sin parar para así deshacer los grumos.

9. Una vez hayan desaparecido los grumos, incorporamos en el bol la mezcla de agua con gelatina. Mezclamos.

10. En otro bol añadimos la nata con más de 35% de grasa (nata para montar). Con una batidora, montamos la nata. Es IMPORTANTE que esté FRÍA. THERMOMIX: Lavamos, de nuevo, el vaso de la thermomix. Ponemos la mariposa en las cuchillas. Añadimos la nata con más de 35% de grasa (nata para montar) y la montamos a velocidad 3 durante aproximadamente 40 segundos o hasta que esté montada. Es IMPORTANTE que esté FRÍA. Os recomendamos que vayáis mirando, aunque cuando cambia el sonido es una señal de que ya está lista.

11. Añadimos la nata montada al bol junto a la mezcla del bol grande. Incorporamos en varias veces la nata y mientras mezclamos todos los ingredientes del bol con un batidor manual, poco a poco.

12. Sacamos el molde de la nevera con la base de galletas, y ponemos la mezcla del mousse de limón y queso encima.

13. Rallamos la piel de un limón y colocamos la ralladura como un poco de cobertura.

14. Dejamos que se enfríe la tarta en el frigorífico durante 4-6 horas.

---

15. Añadimos los frutos rojos como decoración en la parte superior de la tarta y al gusto. Servir frío, mantener en la nevera hasta antes de servir. ¡Y listo! ¡Qué aproveche!