



# TARDALETAS DE MOUSSE DE YOGUR DEL PIRINEO Y FRESAS

Iñaki Mayora @jaleoenlacocina

## INGREDIENTES (10 – 12 RACIONES)

### Para la base

220 g de harina normal  
20 g de maicena  
Un huevo  
90 g de azúcar blanco  
150 g de mantequilla en pomada  
40 g de almendra molida

### Para el relleno

250 ml de nata para montar  
3 hojas de gelatina  
130 ml de leche  
90 g de azúcar  
Un huevo  
250 g de Yogur del Pirineo de Goshua  
100 g de fresas  
100 g de mermelada  
Almendra crocanti



## PREPARACIÓN

- 1 | El día anterior monta la nata hasta que casi haya formado picos duros. Reserva.
- 2 | Coge un bol con agua fría e hidrata la gelatina durante, al menos, 10 minutos.
- 3 | Pon la leche y el azúcar en un cazo a fuego medio.
- 4 | Una vez esté disuelto el azúcar, añade el huevo batido y mezcla bien.
- 5 | Añade la gelatina escurrida y mezcla.
- 6 | Incorpora el Yogur del Pirineo de Goshua y deja enfriar la mezcla.
- 7 | Añade la nata y mezcla con movimientos envolventes.
- 8 | Llena los moldes que hayas escogido para la mousse y congela durante, al menos, 12 horas.
- 9 | Ahora, es el momento de preparar las bases de las tartaletas.
- 10 | Coge un bol y bate la mantequilla y el azúcar hasta lograr una crema homogénea.
- 11 | Añade el huevo y bate para integrar.
- 12 | Incorpora la harina, la almendra y la maicena tamizadas.  
Mezcla de nuevo hasta conseguir una masa homogénea.
- 13 | Haz una bola, cúbreala con film y mete a la nevera durante 2 horas.
- 14 | Una vez pasado este tiempo, saca la masa y extiéndela con un rodillo hasta conseguir una masa de un grosor de unos 2 milímetros aproximadamente.



Productos Goshua

Yogur del Pirineo con Fresas



## TARDALETAS DE MOUSSE DE YOGUR DEL PIRINEO Y FRESAS

Iñaki Mayora @jaleoenlacocina



**15** | Coge un cortador circular para hacer las bases y corta también las tiras del alto de los aros de repostería.

**16** | Engrasa los aros y cubre las paredes con las tiras de masa.

**17** | Después, mete las bases y únelo con los dedos

**18** | Congela durante, al menos, una hora.

**19** | Precalienta el horno a 160 oC. Hornea las bases 20 minutos hasta que empiece a dorarse.

**20** | Saca del horno y deja enfriar en una rejilla.

**21** | Para montar las tartaletas, pon la mezcla de fresas en cubitos con mermelada hasta casi llenarlas. Saca la mousse del congelador, desmolda y coloca sobre las fresas.

**22** | Deja que se temple en la nevera (para que deje de estar congelada la mousse) y decora con almendra y trocitos de fresa antes de servir.



Productos Goshua

Yogur del Pirineo con Fresas