

# TARTA MOUSSE PETIT REGALIZ



## Ingredientes

- 6 hojas de gelatina (12 gr.)
- 350 gr. de regaliz rojo relleno
- 50 gr. de leche
- 500 gr. de nata de montar
- 200 gr. de galleta (tipo *maría*)
- 80 gr. de mantequilla
- 100 gr. de queso mascarpone
- 200 gr. de azúcar
- 4 claras de huevo
- 6-8 gotas de colorante alimentario rojo
- 80 gr. de agua

## Preparación

1. Hidrate las hojas de gelatina en agua fría.
2. Ponga en el vaso los 200 gr. de galleta y triture durante 20 segundos, velocidad progresiva de 5 al 10.
3. Añada los 80 gr. de mantequilla a temperatura ambiente y mezcle con el polvo de galleta durante 10 segundos velocidad 5 .
4. Cubra con esta preparación el fondo de un molde desmontable, presionando con el dorso de una cuchara para que quede compacto y sirva de base de nuestro mousse.
5. Aclare bien el vaso y ponga en el 300 gr. de regaliz y triture durante 30 segundos, velocidad progresiva de 5 al 10.

6. Agregue la leche, la nata y las hojas de gelatina hidratadas y bien escurridas. Programe 6 minutos a 90° y velocidad 4.

7. Coloque la mariposa y añada el queso y programe 5 minutos a velocidad 4. Retire en un bol grande y reserve.

8. lave bien el vaso y la mariposa.

Coloque nuevamente la mariposa en las cuchillas ponga el azúcar y las claras de huevo y programe 4 minutos a 50° y velocidad 3'5.

9. Programe 4 minutos más sin temperatura y a velocidad 3'5. Retire la mitad del merengue a una manga pastelera con boquilla rizada y reserve para decorar.

10. Incorpore al vaso la mezcla de regaliz reservada y mezcle durante 3 segundos a velocidad 3.

Vierta la mitad del mousse sobre la base de galleta.

Al resto de mousse añádale las gotas de colorante rojo y vuelva a mezclar 3 segundos a velocidad 3.

Vierta con cuidado en el centro de la tarta sobre la primera mousse vertida. Veremos como se entremezcla la mousse formando una parte central un poco más oscura.

Deja reposar en el frigorífico durante 2 horas hasta que esté cuajada.

11. Una vez formada la mousse triture los 50 gr. de regaliz restantes durante 30 segundos a velocidad progresiva 5-10.

12. Para decorar la mousse, coloca pequeños moldes con forma de corazón sobre la mousse sin presionar para no dejar marca y echaremos el polvo de regaliz, para que una vez quitado el molde nos quede un bonito corazón sobre la mousse. Con el merengue reservado en la manga decoraremos la tarta al gusto.

**Tiempo:** 2 horas 30 minutos

**Raciones:** 10

