

# thermomix



## Tarta mousse petit regaliz



### TM-31

#### **INGREDIENTES PARA 10 RACIONES:**

**Kcal/Ración 476,2**

**Tiempo de preparación: 30 min**

**Tiempo de reposo: 2 h.**

**Total 2 h 30 minutos**

- 6 hojas de gelatina (12 g)
- 350 g de golosina de regaliz rojo relleno
- 50 g de leche
- 500 g de nata
- 1 plancha de bizcocho genovés
- 100 g de queso cremoso (tipo Philadelphia)
- 200 g de azúcar
- 4 claras de huevo
- 6-8 gotas de colorante rojo
- 80 g de agua

#### **PREPARACION:**

- Hidrata la gelatina en un bol con agua fría durante 5 min. y reserva.
- Pon en el vaso 300 g de regaliz y tritura 20 seg Vel progresiva 5-10

- Agrega la leche, la nata y las hojas de gelatina hidratadas y escurridas. Programa 6 min. 90º Vel 4. Mientras tanto con la ayuda de un molde desmontable en forma de corazón, corta la base del bizcocho. Coloca en la fuente de servir el aro con el bizcocho bien ajustado en la base (para evitar que se salga la mousse) y reserva.
- Coloca la mariposa en las cuchillas, añade el queso y programa 5 min Vel. 4. Retira a un bol grande y reserva.
- Lava bien el vaso y la mariposa. Coloca la mariposa en las cuchillas y pon el azúcar y las claras de huevo. Programa 4 min 50º Vel 3,5.
- Programa 4 min Vel 3,5 (sin temperatura) Retira la mitad del merengue a una manga pastelera con boquilla rizada y reserva para decorar.
- Incorpora al vaso la mezcla de regaliz reservada y mezcla 3 seg Vel 3.
- Vierte la mitad del mousse encima del bizcocho dentro del aro y reserva.
- Con la espátula baja la mezcla hasta el fondo del vaso y añade 6-8 gotas de colorante rojo. Mezcla 3 seg Vel 3. Vierte en el centro de la tarta sobre la otra mousse. Deja reposar la tarta en el frigorífico un mínimo de 2 horas hasta que esté cuajada.
- Tritura los 50 g de regaliz restantes 15 seg Vel Progresiva 5-10. Añade el agua y programa 5 min Varoma Vel 3,5. Retira a un biberón de cocina con boquilla fina.
- Justo antes de servir decore la tarta con montoncitos de merengue y rayas de sirope.

## SUGERENCIAS

Puedes sustituir la plancha de bizcocho por una base de galletas sin horno

