

Cuaderno de Recetas ladespensarural. Recetas con mermelada de limón (II): Tarta fría de limón con mermelada.

Seguimos con nuestra muestra de **recetas con mermelada de limón**. En este caso una **tarta bien fría** para combatir el calor, a la que damos un toque especial con la mermelada.



Esperamos que la disfrutéis mucho: como postre o en una rica y especial merienda. Cualquier momento es bueno. Y lo que es genial... se prepara rápido y fácil, sin necesidad de horno.

TARTA FRÍA DE LIMÓN CON MERMELADA.

Tiempo de preparación: 20 min aprox + 6/7 horas de reposo en nevera.

Dificultad: BAJA

INGREDIENTES DE LA TARTA FRÍA DE LIMÓN CON MERMELADA (para 8-10 personas):

- 1 paquete de galletas (tipo galletas maría o digestive).
- 100-150 grs de mantequilla.
- 500 ml de nata líquida (mejor del tipo para montar).
- 250 grs de queso crema (tipo Philadelphia).



- 3 sobres de gelatina de limón.
- 150 ml de leche.
- 200 ml de agua.
- 100 grs de azúcar.
- Mermelada de limón.

ELABORACIÓN DE LA TARTA FRÍA DE LIMÓN CON MERMELADA.

En primer lugar, se trituran bien las galletas en un bol, hasta que queden en pedazos muy pequeños, casi molidas. Por otro lado, derretir la mantequilla lentamente. Mezclar bien las dos cosas.



La pasta resultante se coloca en la base del molde que vamos a utilizar para preparar la tarta, preferiblemente desmoldable. Cubrimos bien la base con la pasta hasta crear una capa fina. En este momento, untamos generosamente la base de galleta con mermelada de limón. Reservamos el molde con la pasta en el frigorífico.



En un cazo calentamos 200 ml de agua y añadimos 2 sobres de gelatina de limón. Disolvemos bien la gelatina y dejamos enfriar hasta que esté templada o casi fría.

Mientras se enfría la gelatina, mezclamos en un recipiente el

queso crema, el azúcar , la nata y la leche. Con un batidor de barillas mezclamos bien hasta que quede una masa uniforme.

A continuación unimos bien y con cuidado esta mezcla con el líquido de la gelatina ya templada, hasta que resulte todo bien integrado.



Sacamos del frigorífico el molde con la base de galleta, y vertemos en él la mezcla final.

Volvemos a guardar en el frigorífico 2-3 horas.

Pasado este tiempo, preparamos más gelatina de limón con el último sobre. En este caso seguiremos las instrucciones del fabricante.

Cuando esté casi frío este preparado, y haya pasado la tarta unas 2-3 horas en el frigorífico, verteremos una parte con

cuidado para crear una bonita y dulce capa de gelatina por encima de la tarta.

Volvemos a meter la tarta en el frigorífico unas 5-6 horas. Con este tiempo es suficiente, aunque es más conveniente prepararla el día anterior a servirla. De esta manera, nos aseguraremos que ha solidificado lo suficiente.

Desmoldar con cuidado antes de servir. El aspecto de esta tarta resulta muy atractivo, en tres capas con un bonito brillo limón. Adornar con menta, hierbabuena o unas frambuesas, al gusto.



Una mermelada de limón casera seguro que os queda fantástica, pero si no tenéis tiempo o ganas de prepararla, puedes pedir la que siempre utilizamos nosotros en nuestra [tienda gourmet online](#): la [Mermelada de Limón de Les Marietes](#), que como todas las delicatessen que os ofrecemos, se trata de un producto natural y artesanal, de extraordinaria calidad.