



Consejo del chef

Puedes espolvorear un poco de azúcar glas por encima de las Pavlovas antes de servir las.

Raciones para 6

150 g
Muesli
50 g
Mantequilla
500 g
Yogur griego
Frambuesas
Arándanos

- 1 Empezamos machacando el muesli en un mortero, una vez que hemos deshecho las rocas de muesli y tenemos una textura más fina, le añadimos la mantequilla derretida y lo mezclamos bien.
- 2 Extendemos la mezcla en una bandeja de horno con papel sulfurizado (de horno) para que no se nos pegue y lo horneamos 10 minutos a 180 grados.
- 3 Una vez tengamos la base de nuestra Tarta Helada y el muesli esté completamente frío, extendemos por encima el yogur y decoramos con arándanos y frambuesas congeladas. Guardamos la mezcla en el congelador al menos 5 h.
- 4 Cuando la Tarta de Yogurt esté sólida, sacamos del congelador, la cortamos en trocitos y ya estaría lista para disfrutar.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/tarta-helada-de-yogurt-y-frutos-rojos/>

COOKING
LOVERS 