Tarta helada de yogurt y frutos rojos



Consejo del chef

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

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 muesly 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/