

TARTA MOUSSE DE LECHE MERENGADA Y CHOCO CON INFUSION DE FRAMBUESAS Y PACHARAN



INGREDIENTES

INFUSIÓN DE FRAMBUESAS Y PACHARÁN

200 g frambuesas frescas
1 copa pacharán navarro
100 g vino tinto
1 rama canela
60 g azúcar moreno
15-20 bizcochos de soletillas
Licor de frambuesas

DECORACIÓN

Fresas, frambuesas,
Láminas coco deshidratado

MOUSSE DE LECHE MERENGADA

350 g leche
50 g azúcar
2 ramas canela
Ralladura de 1 limón
Vainilla

CREMA PASTELERA

50 g yemas
15 g azúcar
40 g maicena
6 g gelatina
150 g choco blanco

NATA

200 g nata
60 g azúcar

MODO DE HACERLO

INFUSIÓN DE FRAMBUESAS Y PACHARÁN

Colocar en un bol las frambuesas, añadir el pacharán y dejar macerar durante 2 horas.

En un cazo, reducir el vino tinto a la mitad junto con la canela y el azúcar. Colar.

Agregar la reducción a las frambuesas maceradas y triturar. Dejar enfriar.

MOUSSE

Calentar la leche con 50 g de azúcar sin que llegue a hervir, retirar del fuego e infusionar con la ralladura de limón, la canela y la vainilla. Dejar reposar 15 minutos.

Rehidratar las hojas de gelatina en agua fría.

Hacer una crema pastelera: Mezclar las yemas con el azúcar y la maicena, agregar la leche caliente y colada y volver al fuego hasta que espese, moviendo con varillas para evitar los grumos. Agregar en caliente el chocolate blanco troceado y las hojas de gelatina bien escurridas. Remover bien hasta que se funda completamente.

Emulsionar la mezcla con una túrmix para que quede homogénea. Enfriar.

Semimontar la nata en un bol con el azúcar y guardar en la nevera.

Cuando la crema pastelera llegue a una temperatura aproximada de 34° agregar la nata con movimientos envolventes.

MONTAJE

En un aro redondo o rectangular disponer en el fondo una base de bizcochos de soletilla y humedecer con licor de frambuesas.

Repartir encima la mousse de leche merengada y meter a enfriar en nevera durante 3-4 horas.

Retirar de la nevera y decorar con las frambuesas, las fresas y el coco deshidratado.

Acompañar con la infusión de frambuesas y pacharán.