

|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>Receta</b>       | Tarta de Mascarpone y Café   |
| <b>Autor</b>        | Gabriel  |
| <b>Raciones</b>     |  |
| <b>Tiempo</b>       |  |
| <b>Ingredientes</b> | 800gr de Queso mascarpone<br>250gr de Nata para montar<br>130gr de Azúcar (100 + 30)<br>130gr de Leche<br>16 Galletas tipo María (14 si son tipo Digestive, ya que son más grandes)<br>80gr de Mantequilla<br>4 cucharaditas de Vanilla (2+2)<br>2 tazas de Café expreso<br>10gr de Gelatina neutra (1 sobre)<br>1 pizca de Canela molida y chocolate rallado (para decorar) |

Hola! Es ver una tarta preparada por [Gabriel](#), y no podemos

dejar de imaginar lo estupendo que sería poder tomar un trocito, y es que, siempre tienen una pinta sensacional!

En este caso, nos pone los dientes largos con una preparada con mascarpone y café y su aspecto habla por sí sola. Os apetece hacerla? Pues nada, a remangarse y a por ello!

### El aboraci ón:

1. Equipamos el robot con la cuchilla de amasar/pi car. Ponemos en el bol las galletas partidas y trituramos con golpes de TURBO (velocidad 12 en el modelo [i-Companion](#))



2. Añadimos la mantequilla derretida y mezclamos con velocidad 6, 30 segundos.



3. Forramos la base de un molde desmontable de 20cm y reservamos en la nevera.

4. Echamos la leche en un vaso y la templamos en el microondas, le añadimos la gelatina y mezclamos bien hasta que se disuelva. Reservamos.

5. Limpiamos la cuchilla y el bol con papel de cocina y lo equipamos de nuevo con la cuchilla de amasar/pi car. Ponemos en el bol el queso, dos cucharaditas de vainilla, 100gr de azúcar y las dos tazas de café. Si acabamos de hacer el café, es importante que lo dejemos enfriar antes, porque si lo mezclamos caliente con el queso frío, podría cortarse. Batimos con velocidad 6, 1 min. 40 segundos.



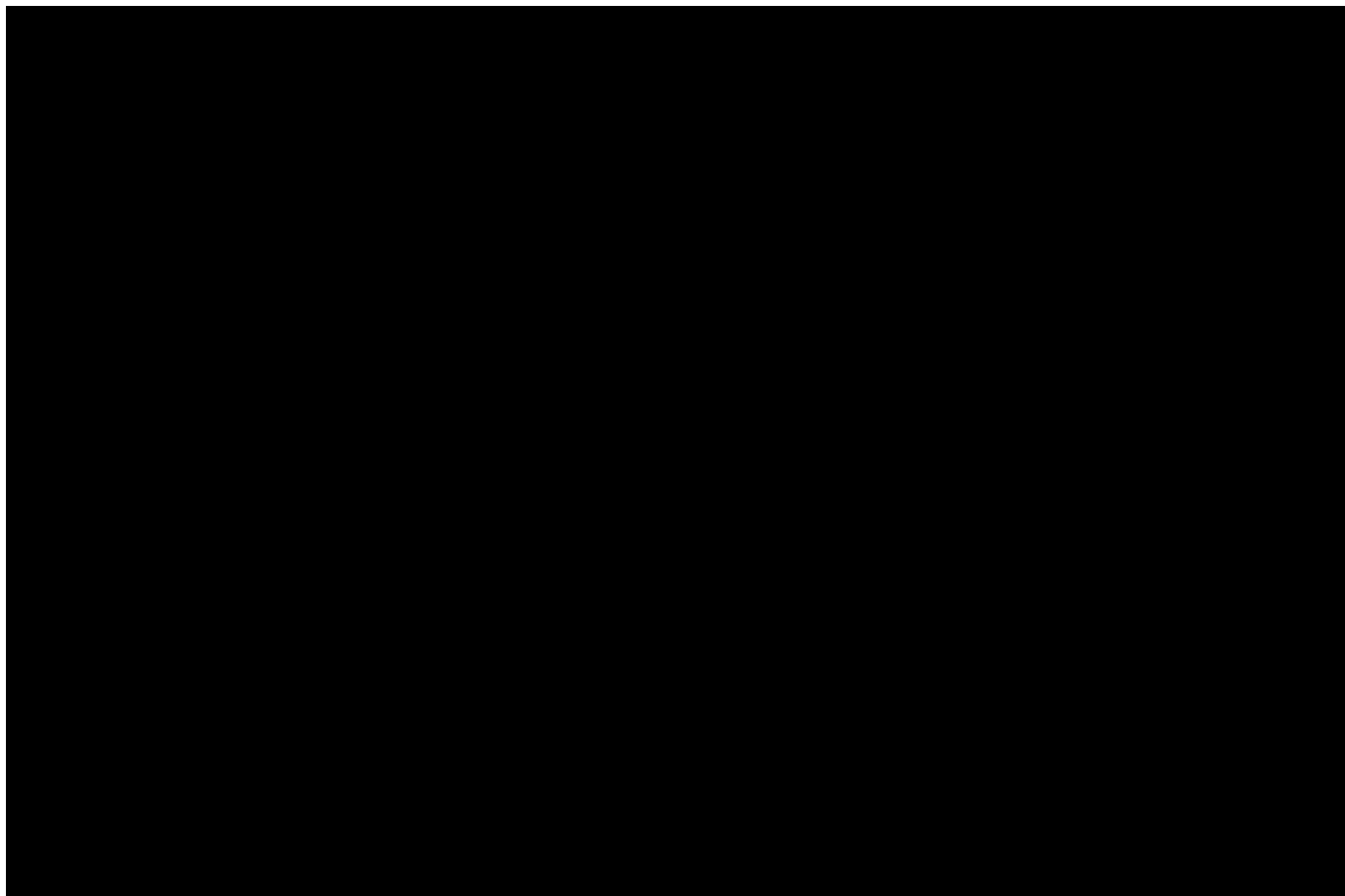
5. Incorporamos la leche disuelta con la gelatina que teníamos reservada (también fría), y mezclamos con velocidad 6, 20 segundos.



6. Quitamos la cuchilla y acabamos de mezclar con la espátula, hasta que obtengamos una masa homogénea.

7. Vertemos en el molde, sobre la base de galletas y llevamos a la nevera por un tiempo de 4 horas.

8. Pasadas las 4 horas, montamos la nata con los 30gr azúcar restantes, y las 2 cucharaditas de vainilla. Para ello,



**Nota:**

Es muy importante hacer el café y lo de la gelatina con leche antes y dejar templar mientras seguimos con la receta. El queso frío y el café caliente hacen que se corte!