

## SEMIFRIO DE FRESAS

### INGREDIENTES:

- 6 hojas de gelatina roja
- 500 g. de fresones
- 200 g. de azúcar
- el zumo de 1 limón
- 1 yogurt natural o de fresa
- 500 g. nata líquida para montar
- 18 bizcochos de soletilla

### PREPARACIÓN:

1. Monte la nata en velocidad 3, con la mariposa puesta en las cuchillas, y reserve.
2. Ponga las hojas de gelatina a remojar en agua fría.
3. Eche en el vaso los fresones, el zumo de limón y el azúcar, triture un poco en velocidad 4 y a continuación programe 10 minutos, 100° C, velocidad 3. Deje enfriar muy bien. Añada las hojas de gelatina bien escurridas y mezcle todo en velocidad 3 ó 4. Saque un cubilete y medio de ese preparado y póngalo en una manga pastelera con boquilla muy finita (lo utilizaremos para hacer un enrejado encima de la tarta). Reserve fuera del frigorífico para que no se solidifique demasiado.
4. Agregue a lo que tenemos en el vaso el yogurt y la nata montada. Envuélvalo en velocidad 2,5, y termine de unir, delicadamente, con la espátula.

5. Forre en el fondo un molde desmontable de 22 cm. de diámetro por 7 cm. de alto, con los bizcochos de soletilla, echando encima el preparado del vaso. Alise bien la superficie y métalo en el congelador durante 3 horas como mínimo, o bien consérvelo en el frigorífico hasta que la gelatina cuaje. Debe quedar bien firme.

6. Desmolde y ponga en una bandeja redonda con blonda. Con el preparado que teníamos en la manga pastelera, vaya haciendo un enrejado fino por toda la superficie de la tarta.

NOTA: También pueden poner bizcochos de soletilla alrededor de la tarta.