

SEMIFRIO DE NATA, LIMON y FRESAS

Ingredientes:

- $\frac{1}{2}$ litro de nata líquida
- 2 cubiletes de azúcar
- $\frac{1}{4}$ Kg. de fresas
- 1 cubilete de zumo de limón
- $\frac{1}{2}$ cubilete de agua
- 4 hojas de gelatina transparente
- 1 sobre de gelatina royal sabor freso
- 4 o 5 valencianas para forrar el molde

Modo de hacerlo:

Diluir el zumo del limón con $\frac{1}{2}$ cubilete de agua y las 4 hojas de gelatina transparente calentándolo un minuto en el Thermomix (se dejo enfriar un poco fuera del Thermomix).

Forrar un molde desmoldable con las valencianas a rodajas . Secar bien el vaso del TH y hacer glass los dos cubiletes de azúcar, se añade el $\frac{1}{2}$ litro de nata líquida y se monta. Sin destapar el vaso. se añade por el bocal el zumo de limón que hemos diluido con la gelatina (y que ya no debe estar caliente) enseguida se para la máquina.

Ponerlo todo en el molde. que tendrá la base forrada con las valencianas. y adornar con medios fresas toda la tarta.

Poner en la nevero hasta que tome consistencia.

Se mezcla en el vaso del TH la gelatina de fresa con un vaso de agua y se calienta un par de minutos para que se diluya.

Cuando esté fría se cubrirá la tarta con ésta gelatina y se volverá a introducir en la nevera hasta que espesa totalmente.