

Tarta Serradura

- Tarta fría Portuguesa -



Ingredientes

- 100 g de galletas maría + 40 g de galletas para decorar = 17 + 7 galletas maría
- 50 g de mantequilla
- 500 ml de nata p montar = crema p batir
- 220 g de leche condensada
- 10 g de gelatina neutra = 1 sobres = 6 hojas = 4 g de agar agar = 12 g de grenetina
- Un molde desmontable de 20 cm
- papel de horno, acetato (opcional)

Dedicación: 15 minutos

Enfriado: 4 horas

Cantidad : 6 - 8 raciones



1 Comenzamos preparando el molde, para ello, colocamos **papel de hornear** en la base y para desmoldarla mejor podemos colocar una tira de acetato o papel de hornear por el borde del molde. Continuamos triturando las **galletas**, separando un par de cucharadas para la decoración. Mezclamos el resto con la **mantequilla** derretida 30 segundos en el microondas. Distribuimos las galletas con mantequilla por el fondo, presionando con ayuda de una cuchara para que no queden poros. Reservamos en la nevera.

2 Continuamos separando 100 ml de **nata** en la que ponemos a hidratar la **gelatina**. Vertemos los restantes 400 ml de **nata** bien fría en un bol frío, en el que la batiremos hasta tenerla semi-montada. Añadimos la **leche condensada** poco a poco, batiendo hasta tenerla integrada. A continuación ponemos a calentar la **nata** con **gelatina** y removemos hasta que se disuelva. La vertemos sobre la nata montada poco a poco sin parar de remover lentamente. Vertemos en el molde, alisamos la superficie y damos unos toques para quitarle posibles burbujas de aire. **Espolvoreamos las galletas reservadas por la superficie. Dejamos enfriar** en la nevera hasta que solidifique la tarta, unas **4 ó 5 horas mínimo**.

3 Antes de servir soltamos el aro, soltamos de la base y colocamos sobre la bandeja donde la vamos a servir. Quitamos el acetato y ya tendremos la tarta lista para servir. Reservamos en frío hasta el momento de servir y **si lo deseamos podemos añadir un poco más de galletas recién trituradas**.