



TARTA SEMIFRIA DE ARROZ CON LECHE

Ingredientes
cantidades
Para el arroz con leche:
120 grs. de arroz
1 l. de leche
250 grs. de azúcar
1 ramita de canela
1 limón
<i>Sobre 750 gr de arroz con leche</i>
Para la mousse:
½ l. nata
5 hojas de gelatina
Canela en polvo
100 grs. de azúcar
Para la base de galleta:
Unos 250 gr de galletas lotus o al gusto
De 80 a 100 gr. Mantequilla
Canela en polvo
Para la decoración:
Arroz inflado
Canela en polvo y azúcar glass

PARA EL ARROZ CON LECHE:

En una cacerola ponemos al fuego la leche junto con la ramita de canela y la peladura del limón.

Dejamos infundir durante unos minutos y le añadimos el arroz dejamos cocer a fuego lento durante unos 20 minutos y le añadimos el azúcar dejamos cocer durante unos minutos más hasta conseguir la textura deseada.

Quitamos la canela en rama y si podemos la peladura de limón.

Turbinamos el arroz con leche y lo pasamos por un chino. Dejamos enfriar.

PARA LA TARTA DE ARROZ CON LECHE:

Montamos 400 grs de nata.

Mientras calentamos en el microondas los 100gr. de nata que hemos separado, una vez está caliente añadimos los 100 de azúcar, dejamos disolver, le añadimos las hojas de gelatina (previamente hidratadas en agua fría).

Mezclamos el arroz con leche que tenemos frío con la nata templada de la gelatina y a su vez sin dejar de remover le añadimos también la nata montada. Vertemos la mezcla sobre la base de galletas en el molde seleccionado y dejamos enfriar, una vez fría decoramos al gusto con el arroz inflado la canela y el azúcar glass.

PARA LA BASE DE GALLETAS:

Molemos las galletas y le añadimos mantequilla derretida con un poco de canela en polvo, mezclamos hasta obtener la textura deseada. Y extendemos en la base del molde, dejamos enfriar en refrigeración.