



## Tarta de Leche Merengada

### **Ingredientes:**

- 600gr. De nata montada
- 5 claras montadas a punto de nieve
- 5 hojas de gelatina
- 1 bote pequeño de leche condensada (380gr.)
- 200ml de leche entera
- La cáscara de un limón y la ralladura de otro
- 1 rama de canela
- Canela molida



### **Para la Base:**

- 250gr. De galletas napolitanas
- 70gr. De mantequilla sin sal

### **Preparación:**

Se comienza por preparar la base. Se trituran las galletas y se mezclan con la mantequilla, se cubre el fondo de un molde desmoldable y se mete en el congelador mientras se hace la mouse.

Se ponen las hojas de gelatina en agua para rehidratarlas. Mientras se pone a calentar la leche en un bol con la cascara de 1 limón y la rama de canela. Se cuela y se añade la gelatina y se mueve enérgicamente para que se disuelva. Se añade la leche condensada y se bate bien.

Se deja entibiar, y mientras se montan las claras a punto de nieve y se les añade la ralladura de limón y un poco de canela molida. Se mezclan las claras con la leche tibia y se mueve con cuidado. Finalmente se incorpora la nata montada a la mezcla anterior, integrándola con



movimientos envolventes para que no se baje. Se vierte en el molde que teníamos preparado y se deja reposar en el frigorífico un mínimo de 6 horas.

Antes de servir, se cubre con canela al gusto.

Se puede congelar una vez cuajada, y sacar mientras comemos, al servirla estará como semifrío, que para nosotros es la mejor opción.