

CAPA A CAPA · MUESTRA GRATIS

3 POSTRES DE REGALO

Prueba 3 recetas completas de Capa a Capa. Si te salen, te salen las 100.



3

POSTRES

15

MIN

0

HORNO

SIN HORNO · SIN DESMOLDAR

FOTOS ILUSTRATIVAS



FOTO ILUSTRATIVA

TARTA DE QUESO EN VASO

La tarta de queso de siempre, sin horno y sin miedo a que se rompa al cortarla.

15 min

DE TRABAJO

2 h

DE NEVERA

200 ml

VASO

SÍ

LA VÍSPERA

1

BASE Galleta con mantequilla

PARA	4	8	12
galletas tipo María	100 g	200 g	300 g
mantequilla	40 g	80 g	120 g

- 1 Tritura las galletas en una bolsa de congelación con un rodillo o con la batidora.
- 2 Derrite la mantequilla 30 segundos en el microondas y mézclala con la galleta hasta que parezca arena mojada.

2

CREMA Crema de queso

PARA	4	8	12
queso crema	250 g	500 g	750 g
nata para montar (35 % MG), muy fría	200 ml	400 ml	600 ml
azúcar glas	60 g	120 g	180 g
zumo de limón	1 cdtá	2 cdtá	3 cdtá

- 1 Monta la nata con las varillas hasta que haga picos firmes y resérvala en la nevera.
- 2 Mezcla el queso crema con el azúcar glas y el limón solo hasta que no queden grumos.
- 3 Añade la nata en dos veces, con movimientos envolventes de abajo arriba para que no se baje.

3

REMATE Fresa

PARA	4	8	12
mermelada de fresa	160 g	320 g	480 g
fresas	4	8	12

- 1 Remueve la mermelada para soltarla; si está muy espesa, añade 1 cda de agua caliente.
- 2 Corta las fresas por la mitad a lo largo.

MONTAJE

- 1 Reparte la base en 4 vasos y apriétala con el dorso de una cuchara.
- 2 Llena con la crema usando una bolsa con la punta cortada para que la capa quede recta.
- 3 Cubre con la mermelada, corona con media fresa y a la nevera 2 horas.

SI ALGO SALE MAL

La crema queda blanda y no se sostiene. Mete los vasos 30 min en el congelador antes de servir. La próxima vez, monta la nata en un bol frío hasta que haga picos firmes.

La galleta queda suelta y se mezcla con la crema. Añade 1 cda más de mantequilla derretida y aprieta bien antes de echar la crema.

Truco: Saca el queso crema de la nevera 15 minutos antes: se mezcla sin grumos y sin batirlo de más.



FOTO ILUSTRATIVA

CREMA DE LIMÓN Y LECHE CONDENSADA

El limón espesa la crema mientras bates: sin gelatina, sin fuego y en 15 minutos.

15 min

DE TRABAJO

1 h

DE NEVERA

250 ml

VASO

SI

LA VÍSPERA

1

BASE Galleta con mantequilla

PARA	4	8	12
galletas tipo María	120 g	240 g	360 g
mantequilla	50 g	100 g	150 g

- 1 Tritura las galletas en una bolsa de congelación con un rodillo.
- 2 Derrite la mantequilla 30 segundos en el microondas y mézclala con la galleta hasta que parezca arena mojada.

2

CREMA Crema de limón

PARA	4	8	12
leche condensada (1 lata)	370 g	740 g	1,11 kg
nata para montar (35 % MG), muy fría	200 ml	400 ml	600 ml
limones (ralladura de 1 y zumo de los 3)	3	6	9

- 1 Ralla la piel de 1 limón y exprime los 3: necesitas unos 100 ml de zumo.
- 2 Bate la leche condensada con la nata 2 minutos con las varillas eléctricas, hasta que espese un poco.
- 3 Añade el zumo poco a poco sin dejar de batir y luego la ralladura: verás cómo la crema espesa en el acto.

3

REMATE Nata con ralladura

PARA	4	8	12
nata para montar (35 % MG), muy fría	100 ml	200 ml	300 ml
azúcar glas	10 g	20 g	30 g
ralladura de limón	al gusto	al gusto	al gusto

- 1 Monta la nata con el azúcar glas hasta que haga picos suaves y guárdala en la nevera.

MONTAJE

- 1 Reparte la base en 4 vasos y apriétala con el dorso de una cuchara.
- 2 Echa la crema de limón encima y a la nevera 1 hora.
- 3 Al servir, pon una cucharada de nata en cada vaso y un poco de ralladura.

SI ALGO SALE MAL

La crema no espesa y se queda líquida. Hace falta limón natural y nata de montar, no de cocinar. Añade el zumo de medio limón más, bate 1 minuto y deja 1 hora en la nevera: termina de cuajar en frío.

La crema amarga un poco. Has rallado la parte blanca del limón. Ralla solo la piel amarilla; si ya ha pasado, añade 1 cda más de leche condensada.

Truco: Ralla el limón antes de exprimirlo: con la fruta entera se ralla mejor y no desperdicias la piel.



FOTO ILUSTRATIVA

MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO

Intensa y aireada, sin un solo huevo: la mousse de restaurante hecha en tu cocina.

20 min

DE TRABAJO

4 h

DE NEVERA

200 ml

VASO

SÍ

LA VÍSPERA

1

BASE **Galleta digestive**

PARA	4	8	12
galletas tipo digestive	100 g	200 g	300 g
mantequilla	40 g	80 g	120 g

- 1 Tritura las galletas en una bolsa de congelación con un rodillo.
- 2 Derrite la mantequilla 30 segundos en el microondas y mézclala con la galleta hasta que parezca arena mojada.

2

CREMA **Mousse de chocolate negro**

PARA	4	8	12
chocolate negro para postres (mínimo 50 % cacao)	150 g	300 g	450 g
nata para montar (35 % MG)	100 ml	200 ml	300 ml
nata para montar (35 % MG), muy fría	250 ml	500 ml	750 ml
sal	pizca	pizca	pizca

- 1 Calienta los 100 ml de nata hasta que empiece a hervir y viértela sobre el chocolate troceado y la sal. Espera 2 minutos y remueve hasta que brille.
- 2 Deja templar el chocolate 10 minutos. Mientras, monta la nata fría hasta que espese como un yogur, sin picos duros.
- 3 Añade la nata al chocolate en tres veces, con movimientos envolventes de abajo arriba, hasta que no queden vetas.

3

REMATE **Nata y chocolate rallado**

PARA	4	8	12
nata para montar (35 % MG), muy fría	140 ml	280 ml	420 ml
azúcar glas	15 g	30 g	45 g
chocolate negro para postres	15 g	30 g	45 g

- 1 Monta la nata con el azúcar glas hasta que haga picos suaves.
- 2 Ralla el chocolate con la parte fina del rallador.

MONTAJE

- 1 Reparte la galleta en 4 vasos y apriétala con el dorso de una cuchara.
- 2 Llena con la mousse usando una bolsa con la punta cortada y a la nevera 4 horas.
- 3 Justo antes de servir, pon una cucharada de nata y el chocolate rallado.

SI ALGO SALE MAL

La mousse sigue blanda después de 4 horas. El chocolate estaba caliente y bajó la nata. Mete los vasos 40 minutos en el congelador. La próxima vez, espera a que el chocolate esté tibio.

La mousse queda granulosa, como cortada. La nata estaba montada de más. Añade 2 cda de nata líquida fría y mezcla despacio: se alisa. La próxima vez, para cuando espese como un yogur.

Truco: Una pizca de sal no se nota como sal: hace que el chocolate sepa más a chocolate.