

## Tarta helada de limón

🕒 30 min

### Ingredientes

Ingredientes para la base: 1 envase de Duetto Schär, 150 g de mantequilla, 2 cucharadas de azúcar.

Ingredientes para la crema: 250 g de yogur de limón, 250 g de requesón, 50 ml de leche, 100 g de azúcar, 100 ml de nata, 2 hojas de gelatina (de 2-3 g cada una), la ralladura de 2 limones, 1 cucharada de azúcar en polvo.

### Preparación

Desmigaje las galletas y mézclelas bien con la mantequilla y el azúcar. Eche la mezcla de galletas en un molde para tarta ligeramente engrasado (puede ser desmontable) y extiéndala uniformemente. Guárdela en la nevera y mientras prepare la crema. Para ello, disuelva la gelatina en algo de agua.

Mezcle el requesón, el yogur, el azúcar y la ralladura de limón en una fuente hasta obtener una consistencia cremosa. Saque la gelatina del agua y deslíala en leche templada. Deje enfriar algo y añada a la crema. Incorpore con cuidado la nata montada. Extienda la crema sobre el fondo de galletas y deje enfriar 2 horas en la nevera.

Antes de servir, decore la superficie con la ralladura de limón y 1 cucharada de azúcar en polvo.

