

Tarta de limón

Sin huevo ni leche



Ingredientes

Base tarta

400 gr. Galletas María molidas
200 gr. Margarina vegetal
80 gr. Chocolate negro puro

Relleno

300 gr. Azúcar
1 limón (la piel rallada y el zumo)
1 Yogurt soja
400 gr. Tofu (1 paquete)
1 sobre de gelatina de limón en polvo
250 ml. Leche de soja
1 paquete de azúcar vainillado
1 cucharada grande de maicena

Adorno capa superior

1 sobre de gelatina de limón

Elaboración

1. Fundir en el microondas la margarina con el chocolate.
2. Mezclar con las galletas molidas.
3. Aplastar esta masa en el fondo de un molde forrado con papel vegetal de manera que quede uniforme, para obtener la base de la tarta.
4. Verter el resto de los ingredientes: leche de soja, yogurt y tofu en un recipiente junto con el azúcar, el azúcar vainillado, la maicena y los polvos de gelatina. Remover todo junto con la batidora, hasta obtener una mezcla homogénea.
5. Añadir esta mezcla encima de la base de galletas en el molde.
6. Meter en el horno a 175° durante unos 30 minutos.
7. Dejar enfriar en el molde mientras preparamos la gelatina de limón.
8. Ponemos un vaso de agua a calentar y cuando hierva lo apartamos del fuego, vertemos los polvos del sobre de la gelatina y lo removemos hasta que se disuelva completamente, incorporamos un vaso de agua fría y volvemos a remover.
9. Completamos nuestra tarta con una capa superior de gelatina de limón.
10. Mantener en la nevera, unas 3 horas.

Receta de Babel, tía de Celia (multialérgica).