

# Tarta de yogur helado de fresa

SERVES: 6

PREPARATION TIME: 6 horas

COOKING TIME: 30 minutos

## Ingredients

- 1 masa de pastel (mantecosa)  
3 tazas de yogur de vainilla helado 4 tazas de mermelada de fresa  
2 cucharadas de azúcar 1 cucharada de agua 11 tazas de fresas  
(frescas, cortadas por la mitad, en cuartos o enteras si son pequeñas)  
Filippo Berio Balsamic Glaze

## Method

1. Presionamos la masa fría en la base y los lados de un molde para tartas de 23 cm con borde desmontable y recortamos la masa que sobresalga de la parte superior del molde. Refrigeramos durante 30 minutos.
2. Mientras tanto, precalentamos el horno a 190°. Colocamos la masa en la rejilla inferior y horneamos hasta que esté dorada, entre 25-30 minutos. Dejamos enfriar por completo.
3. Removemos el yogur helado hasta que esté suave y lo mezclamos con la mermelada. Vertemos la mezcla de manera uniforme en un molde para tartas y la congelamos durante al menos 5 horas.
4. En una cacerola pequeña, añadimos el vinagre balsámico, el azúcar y 1 cucharada de agua y lo calentamos a fuego medio (sin que hierva) hasta que cubra una cuchara, unos 10 minutos. Dejamos enfriar.
5. Sacamos la tarta del congelador, la cubrimos con fresas frescas y echamos unas gotas de salsa balsámica. Es importante dejar la tarta 5 minutos a temperatura ambiente antes de servirla para que esté

más blanda y pueda cortarse más fácilmente.