



Tartitas de Nuez y Arándanos

 6 porciones

Ingredientes

Relleno

- 200 g de ARÁNDANOS (CRANBERRIES) deshidratados (remojaos una hora antes en agua tibia y escurridos)
- $\frac{3}{4}$ de taza de azúcar granulada
- 2 tazas de crema para batir
- 3 claras de huevo
- 2 sobres de grenetina.

Pasta de Pay

- 2 tazas de galleta
- $\frac{3}{4}$ de taza de nuez picada
- $\frac{1}{3}$ de taza de azúcar
- $\frac{1}{2}$ taza de chocolate picado
- $\frac{1}{2}$ barra de mantequilla



Preparación

Incorpore todos los ingredientes del relleno hasta formar una masa y cubra con ella la base de un pay o de moldes individuales. Bata la crema con el azúcar licue la mitad de los ARÁNDANOS y mezcle con la crema, y agregue los ARÁNDANOS restantes incorpore todo. En $\frac{1}{3}$ de agua fría hidrate la grenetina, después póngala a fuego lento y sin dejar de mover espere a que se disuelva e incorpore a la mezcla de crema y por último bata las claras de huevo a punto de nieve e incorpore con la mezcla de queso, vierta esta mezcla en una base de galleta de los moldes o del pay adornando con más ARÁNDANOS, refrigere. Al servir desmolde y puede acompañar con alguna jalea para decorar.