

# Tarta de Yogur

El ingrediente principal de nuestra tarta de yogur se cree originario de Turquía aunque también hay quien lo ubica en la península balcánica, Bulgaria o Asia Central. Su nombre tiene el origen en un término rumano, *iaurt*. Se cree que su consumo es anterior al comienzo de la agricultura.

## ingredientes

- 150 gr de Galletas María
- 100 gr de [Mantequilla](#)
- 350 gr de [Yogur Natural](#)
- 200 gr de Nata
- 100 ml de Leche
- 100 gr de Azúcar
- 1 sobre de Agar Agar

## elaboración tarta de yogur

Lo primero es triturar las galletas, lo podéis hacer con un robot, deberéis dejarlas como si fuese pan rallado fino.

Coger 80 gr de [Mantequilla](#) a temperatura ambiente y en un bol mezclar con las galletas, hasta que se haga una pasta fina.

En un molde que habremos untado con el resto de la [mantequilla](#) para que no se pegue, pondremos esa masa de galleta y mantequilla que con una espátula distribuiremos y prensaremos, siendo esto la base de nuestra tarta.

En una olla pondremos a fuego medio el azúcar y la leche, reservaremos una poca leche en un vaso para diluir el agar agar que utilizaremos después, removemos hasta que se disuelva la leche antes de que hierva añadimos la nata y el [yogur](#), seguimos removiendo para que no se nos pegue al fondo.

Una vez que empiece a hervir le echamos la leche que habíamos reservado con la bolsita de Agar Agar disuelto (suelen ser de 5 gr), deberemos dejar hervir el conjunto unos 2 minutos para que el Agar Agar haga su efecto.

Pasado ese tiempo lo dejamos que enfríe un poco y lo ponemos en el molde sobre la base de galleta, necesitara ir a la nevera un mínimo de 2 horas.

Ya estará lista nuestra tarta de yogur.

Podemos rematarlo con fruta o con mermelada a gusto de cada uno.

### **Medidas:**

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.