

Tarta de queso



Nombre de la receta

Tarta de queso

Tiempo

7 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

8

Alérgenos

Leche

Descripción

Deliciosa tarta de queso con base de galleta y cubierta de mermelada de fresa

Ingredientes

- 1.5 paquetes galletas
- 80 gramos de mantequilla/margarina
- 250 gramos de queso crema

- 500 mililitro de nata para montar / nata cocinar
- 100 gramos de azúcar
- 8 láminas de gelatina sin sabor / neutra
- 150 gramos de mermelada de fresa

Pasos

1 En primer lugar vamos a triturar las galletas. Para ello podemos emplear diferente técnicas: una trituradora o robot de cocina, la batidora o metiéndolas en una bolsa y golpearlas hasta que queden bien trituradas. Metemos la mantequilla en el microondas y la dejamos durante aproximadamente 1 minuto a potencia media hasta que veamos que esta derretida. Después en el mismo molde que vayamos a emplear (en este caso un molde desmontable de unos 25 cm de diámetro) introducimos las galletas trituradas junto con la mantequilla y los removemos bien hasta que quede una masa compacta. Lo extendemos de forma uniforme por el molde y ya tenemos nuestra base.



2 A continuación vamos a poner 6 láminas de gelatina (las otras 2 las reservamos para hacer la cobertura de mermelada) en un plato con agua para que se vayan hidratando. Mientras tanto, en una olla / sartén a fuego bajo añadimos la nata, el azúcar y el queso. En nuestro caso hemos utilizado una tarrina de 250 gramos de queso crema, se puede utilizar 2 tarrinas, hasta 500 gr sin problema. Vamos removiendo constantemente hasta que no queden grumos. No debe llegar a hervir en ningún momento.



3 Añadimos las láminas de gelatina bien escurridas y removemos hasta que se disuelva. Después añadimos la mezcla a nuestro molde. Lo dejaremos durante unos 10 minutos hasta que atempere y después lo meteremos en la nevera cubierto por film transparente y lo dejaremos enfriar durante 6 horas.



4 Una vez que tenemos bien cuajada nuestra tarta vamos a hacer la cubierta de mermelada. Ponemos a remojar dos láminas de gelatina. Por otro lado, en un cazo, añadimos la mermelada junto con una pizca de agua y vamos removiendo hasta que se vaya calentando, sin hervir. Después añadimos la gelatina y removemos hasta que se disuelva.



5 Añadimos la cobertura a la tarta y la dejamos reposar durante una hora en el frigorífico cubierta por film. Una vez haya pasado este tiempo, sacamos, desmoldamos y ya la tenemos lista para comer. Una tarta suave y deliciosa que encantará a todo el mundo. ¡Buen provecho!



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Ana B. D.