

Tarta de queso

Ingredientes:

- 150gr de galletas María sin azúcar
- 75gr de mantequilla
- 350gr de nata para montar
- 75gr de edulcorante
- 350gr de queso de untar light
- 1 sobre de cuajada
- 200gr de mermelada de fresa light

Preparación:

1.- Moler las galletas hasta que queden trituradas. Añadir la mantequilla derretida previamente y mezclar hasta que quede homogéneo. Forrar la base de un molde desmontable con esta mezcla y alisarlo bien con una cuchara y después llevar a la nevera a enfriar.

2.- En una olla echar la nata, edulcorante, queso de untar, cuajada y triturar bien con una batidora hasta que no queden grumos. Llevar al fuego y no parar de remover hasta que de un pequeño hervor. Volcar sobre la base y llevar unas 2 horas a la nevera, hasta que solidifique.

3.- Extender la mermelada sobre la tarta fría y poner en el frigorífico 2 horas más, ya estará lista para consumir.

100gr de tarta de queso son 1.5 raciones de hidratos de carbono.

