

TARTA

DE

QUESO

Ingredientes:

- 25 galletas María (sin azúcar)
- 60 gr de mantequilla
- un poco de leche (un vaso de chupito)
- 500gr de queso Philadelphia
- 100gr Abedulce
- 16 gr gelatina en polvo
- 300 gr de mermelada de fresa, sin azúcar

Modo de empleo:

1. Triturar las galletas y si no se meten en bolsas de bocadillo y se pueden picar con un rodillo.
2. Añadir la mantequilla al triturador y un chorrito de leche para que se compacte mejor.
3. Poner la base de galletas en un molde y al frigo.
4. Mientras que tenemos la base en el frigo, seguimos con la gelatina, ponemos 12 gr de gelatina en polvo en un recipiente con agua fría y dejamos 10/15 min para que absorba el agua.
5. Poner en un cazo 500gr de queso con 500ml de nata y añadimos el Abedulce.
6. Ponemos a fuego medio y movemos hasta que esté todo bien mezclado.
7. Cuando este todo bien mezclado, retiramos del fuego y con una cuchara de la sopa vamos vertiendo en el molde. Una vez hecho eso, ponemos el recipiente en el frigo y dejamos 1H.
8. Pasada esa hora, ponemos en agua fría otros 10 gr de gelatina en polvo y ponemos la mermelada en el cazo a fuego medio y movemos con frecuencia, hasta que veamos que esta liquida.
9. Apartamos el cazo del fuego.
10. Ponemos la gelatina y removemos hasta que esté todo bien mezclado.
11. Sacamos el molde del frigo y añadimos la cobertura de mermelada.
12. Dejamos enfriar la tarta 6H o de un día para otro.

