



TARTA DE QUESO SIN HORNO

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico 30 min n/a

Ingredientes:

Molde: 18 cm de diámetro
Galletas: 100 g
Mantequilla/margarina: 50 g
Fresas: 12
Queso en crema: 250 g
Yogur: 200 g
Azúcar: 90 g
Nata para montar: 200 ml
Gelatina: 10 g



Preparación de la base

1. Partimos las galletas y las trituramos.
2. Vertemos la mantequilla derretida previamente al microondas y removemos todo hasta que adquiera cierta consistencia.
3. Posteriormente vertemos el contenido en un molde y con ayuda de una cuchara vamos aplastando poco a poco la masa de galleta hasta que quede compacta y uniforme. (Nota 1)

Preparación de la mezcla principal

4. Ponemos las láminas de gelatina en agua fría.
5. Mientras se hidratan:
 - En un bol mezclamos el queso en crema con el yogur, evitando que queden grumos.
 - En una cacerola, pondremos a fuego lento la nata para montar junto con el azúcar. Removemos y cuando coja temperatura echaremos las láminas de gelatina.
 - Posteriormente verteremos el contenido de la cacerola al bol y mezclaremos con ayuda de unas varillas. Ahora simplemente queda verterlo al molde. (Nota 2)

Cobertura

6. Calentar unos segundos la mermelada en el microondas para que pierda temporalmente la consistencia gelatinosa y poder verterla mejor sobre la superficie de la tarta. (Nota 3)

Notas

- Intentar nivelar lo máximo posible el borde de la masa y limpiar bien las paredes del molde. Además, podemos añadir fresas cortadas a la mitad pegadas a la pared del molde.
- Se puede jugar con colorantes para conseguir un aspecto más apetitoso.
- Tras calentarla, si no te gustan los grumos de la mermelada, puedes utilizar un colador. Seguramente después de obtener la mermelada filtrada tengas que volverla a calentar al microondas para echarla sobre la tarta

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Tarta de queso sin horno	Postres y Dulces	01	21-12-2024	1 de 1

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.