

Tarta de gelatina y frutas



Ingredientes:

Fruta: en consonancia con la gelatina (color y sabor): fresa, piña, plátano, naranja, etc.

Gelatina: dos sobres (Royal u otra marca).

Galletas tostadas: 44 o 48.

Mantequilla o Margarina: 4 cucharadas o algo más.

Azúcar: un vaso de los de vino (no muy pequeño).

Brandy: cuatro cucharadas o algo más.

Queso de Philadelphia: 200 gramos.

Nata líquida: 500 gramos.

Preparación:

1. Triturar las galletas y mezclar con la mantequilla y el Brandy. Amasar y extender en el fondo del molde de tartas, levantando un poco sobre los lados.
2. Introducir en horno caliente de 5 a 10 minutos a una temperatura de 180 o 200 grados C.
3. Con el resto de los ingredientes:
4. Montar la nata con el azúcar. Añadir el queso de Philadelphia, batir y homogeneizar la mezcla.
5. Disolver un sobre de gelatina en 150 cc de agua muy caliente (casi hirviendo).
6. Mezclar la gelatina con la nata y queso y remover con la batidora. Añadir a la base de galletas dejándolo reposar de 3 a 4 horas (o toda la noche) = se endurece.
7. Cortar las naranjas ya peladas en rodajas finas y ponerlas sobre la tarta. Si se utilizan fresas, se parten por la mitad.
8. Diluir el segundo sobre de gelatina en 250 cc (o menos) de agua muy caliente y añadirlo encima de lo anterior. Esperar a que se enfríe un poco.
9. Reposar en el frigorífico unas horas y sacar de molde.

Sugerencia:

Forrar el molde con papel de aluminio para poder tirar de la tarta hacia arriba. Si el molde es desmontable yo también lo forro.