



Tarta de queso sin horno

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:

1. **Base:** partimos las galletas y las trituramos. Vertemos la mantequilla derretida previamente al microondas y removemos todo hasta que adquiera cierta consistencia. 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: 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.

2. **Mezcla principal:** ponemos las láminas de gelatina en agua fría. 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: se puede jugar con colorantes para conseguir un aspecto más apetitoso.

3. **Cobertura:** 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: tras calentarla, si no te gustan los grumitos 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