

la cocina de los golosos

POSTRES · VEGETARIANO

Tarta de queso y cerezas sin horno

+4h | 10 raciones | 459 kcal

Ingredientes

BASE

- **300 gr** de galletas tipo digestive
- **40 gr** aceite de coco

RELLENO

- **250 gr** queso fresco batido
- **250 gr** queso crema Philadelphia
- **250 ml** nata
- **100 gr** azúcar
- **5** láminas de gelatina
- Ralladura de medio limón

COBERTURA DE CEREZAS

- **300 gr** de cerezas deshuesadas
- **100 gr** de azúcar
- Zumo de medio limón
- **2** láminas de gelatina

Elaboración

BASE

1. Trituramos las galletas y añadimos el aceite de coco, lo pasamos a la base del molde (23 cm) y compactamos bien
2. Reservamos en la nevera

RELLENO

3. Para el relleno hidratamos las láminas de gelatina en un poco de agua y después se las añadimos a la nata, la nata que esté muy caliente
4. Escurrimos la gelatina y se lo añadimos a la nata, mezclamos hasta diluir completamente y dejamos enfriar
5. Por otro lado ponemos en un vaso batidor el queso fresco, el queso crema, azúcar, ralladura y la leche con gelatina
6. Batimos bien hasta obtener una mezcla homogénea
7. Pasamos al molde y dejamos un mínimo de 1 hora en la nevera

COBERTURA DE CEREZAS

8. Preparamos la cobertura, poniendo en un cazo las cerezas limpias y deshuesadas junto al azúcar y el zumo limón, lo ponemos a fuego medio unos 20 minutos
9. Hidratamos la gelatina y se la añadimos a las cerezas, disolvemos bien y dejamos enfriar
10. Lo pasamos al molde y dejamos cuajar en la nevera un mínimo de 4 horas
11. Desmoldamos y listo para disfrutar

RECOMENDACIONES

Receta sin horno.

POR RACIÓN	7,8 g Proteínas	27 g Grasas	48 g Hidratos	2,1 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos