la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta de queso y yogur con mermelada de ciruela

+4h · 8 raciones · 417 kcal

Ingredientes

BASE

- **200 gr** de galletas tipo digestive
- **70 gr** aceite de coco

RELLENO

- **250 gr** queso fresco batido
- **320 gr** yogur pro (2 yogures)
- **200 ml** nata
- **80 gr** azúcar
- **4** láminas de gelatina
- Ralladura de limón

COBERTURA

- **200 gr** de mermelada de ciruela
- **2** láminas de gelatina

POR RACIÓN

Proteínas	**10 g**
Grasas	**23 g**
Hidratos	**45 g**
Fibra	**1,4 g**

Elaboración

1. Trituramos las galletas y añadimos el aceite de coco, lo pasamos a la base del molde y compactamos bien
2. Reservamos en la nevera
3. Para el relleno hidratamos las láminas de gelatina en un poco de agua y después se las añadimos a la nata
4. Escurrimos la gelatina y se lo añadimos mezclando hasta diluir completamente y dejamos enfriar
5. Por otro lado ponemos en un vaso batidor el queso fresco, los yogures, azúcar, ralladura y la leche con gelatina, trituramos todo y pasamos al molde
6. Dejamos un mínimo de 1 hora en la nevera para poner cobertura
7. Hidratamos la gelatina y se la añadimos a la mermelada caliente, disolvemos bien y lo pasamos al molde y dejamos cuajar en la nevera un mínimo de 4 horas
8. Desmoldamos y listo para disfrutar

Hecho con CookNest

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