la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta fácil de queso y melocotón sin horno

+4h | 8 raciones | 597 kcal

Ingredientes

BASE

- **200 gr** de galletas
- **70 gr** mantequilla

RELLENO

- **250 gr** queso fresco batido
- **3** yogures griegos
- **140 gr** de azúcar
- **200 ml** leche
- **5 hojas** de gelatina (relleno queso)

COBERTURA

- **1 lata** grande de melocotón en almíbar (cogemos 6 o 7 melocotones para la cobertura y reservamos 4 para la decoración)
- **150 ml** almíbar de melocotón
- **4 hojas** de gelatina (relleno de melocotón)

DECORACIÓN

- **4** melocotones
- Chocolate negro fundido
- Ojos comestibles
- Almendra laminada
- Chocolate blanco

Elaboración

BASE

1. Triturar las galletas hasta dejarlas bien machacadas
2. Añadir la mantequilla fundida y aplastar bien
3. Pasar la mezcla a la base del molde y compactar bien
4. Reservar en la nevera

RELLENO

5. Hidratar las hojas de gelatina en un poco de agua y añadirlas a la leche, que esté muy caliente
6. Poner en un bol el queso fresco, los yogures, el azúcar y la leche con gelatina, y mezclar todo bien
7. Pasar la mezcla al molde
8. Dejar un mínimo de 1 hora en la nevera

COBERTURA

9. Triturar 6 o 7 melocotones (reservar 4 o 5 para decoración)
10. Hidratar la gelatina y añadirla al almíbar caliente, disolviendo bien
11. Añadir el almíbar con gelatina al puré y mezclar bien
12. Pasar la mezcla al molde y dejar cuajar en la nevera un mínimo de 4 horas

DECORACIÓN

13. Desmoldar la tarta
14. Decorar con abejas y disfrutar

POR RACIÓN	**15 g** Proteínas	**27 g** Grasas	**77 g** Hidratos	**4,2 g** Fibra

Hecho con CookNest

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