la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta de queso y fresas con base de Oreo

8 raciones 355 kcal

Ingredientes

BASE

120 gr de galletas oreo

RELLENO

500 gr queso fresco

200 ml nata

140 gr azúcar

4 láminas de gelatina

Ralladura de limón

COBERTURA DE FRESAS

250 gr de fresas

1 cucharada de azúcar

Zumo de medio limón

1 hoja de gelatina

POR RACIÓN

Proteínas	**10 g**
Grasas	**20 g**
Hidratos	**36 g**
Fibra	**1,5 g**

Elaboración

BASE

1. Trituramos las galletas y las pasamos a la base del molde, compactándolas bien
2. Reservamos en la nevera

RELLENO

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

COBERTURA DE FRESAS

8. Ponemos en un cazo las fresas limpias junto al azúcar y el zumo de limón, 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

Hecho con CookNest

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