Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta de queso y frambuesa

+4h · 8 raciones · 766 kcal

Ingredientes

- Fresas (para decorar)
- Frambuesas (para decorar)
- **500 gr.** de queso tipo philadelphia (dos tarros)
- **260 gr.** de mermelada de frambuesa (3/4 de bote)
- **4**-5 hojas de gelatina o medio sobre de gelatina neutra en polvo
- **100 gr.** de azúcar
- **500 ml** de nata para montar (2 cajitas)
- **1 paquete** de galletas María
- **100 gr.** de mantequilla

POR RACIÓN

Proteínas	**8,6 g**
Grasas	**56 g**
Hidratos	**59 g**
Fibra	**2,8 g**

Elaboración

BASE

1. Trituramos las galletas hasta que queden en polvito
2. Mezclamos las galletas con la mantequilla (sin derretir demasiado) y formamos una masa
3. Cuando esté bien mezclado lo ponemos en un molde desmontable (preferiblemente) y aplastamos con una cuchara
4. Metemos en la nevera durante 15-20 minutos

RELLENO

5. Metemos las hojas de gelatina en un plato con agua durante 5 minutos
6. Ponemos la nata en una olla a fuego medio-bajo y vamos añadiendo el azúcar poco a poco mientras removemos
7. Escurrimos las hojas de gelatina y las metemos en la olla (o añadimos los polvitos cuando la nata esté caliente)
8. Añadimos el queso philadelphia y removemos a fuego lento hasta que no queden grumos (es importante que no se queme)
9. Quitamos el fuego y dejamos reposar durante 15 minutos

10. Sacamos el molde de la nevera y vertemos el líquido del cazo, ayudándonos de una cuchara puesta boca abajo
11. Metemos la tarta en el frigorífico durante 5 o 6 horas

COBERTURA

12. Ponemos la mermelada en un bol, metemos en el microondas 20 segundos y removemos
13. Por último cubrimos nuestra tarta con la mermelada y volvemos a meter en el frigorífico para que se enfríe un poco
14. Decoramos al gusto con fresas y frambuesas

RECOMENDACIONES

Podéis usar papel para horno en vez de echarlo directamente en el molde.
Podéis usar la mermelada que más os guste y dejarla más o menos espesa.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta