Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta de queso y chocolate Jungly

+4h · 8 raciones · 572 kcal

Ingredientes

- **1** tableta y media de chocolate Nestlé Jungly (o el que más os guste)
- **250 gr.** de queso tipo Philadelphia (una tarrina)
- **1 sobre** de gelatina neutra en polvo o 1 sobre de cuajada
- **60 gr.** de azúcar
- **500 ml** de nata para montar (2 cajitas)
- **1/2 paquete** de galletas María
- **80 gr.** de mantequilla

POR RACIÓN

Proteínas	**6,7 g**
Grasas	**47 g**
Hidratos	**31 g**
Fibra	**1 g**

Elaboración

1. Trituramos las galletas hasta que queden en polvito, con esto haremos la base.
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. Metemos en la nevera durante 15-20 minutos.
4. Ponemos la nata en una olla a fuego medio-bajo y vamos añadiendo el azúcar poco a poco mientras removemos y el sobre de cuajada (sin parar de remover).
5. Añadimos el queso Philadelphia y 1 tableta de chocolate Jungly troceado removiendo a fuego lento hasta que no queden grumos. (Es importante que no se queme).
6. Quitamos el fuego y dejamos reposar hasta que se enfríe durante 15 minutos.
7. Sacamos el molde de la nevera que teníamos con las galletas y vertemos el líquido del cazo, ayudándonos de una cuchara puesta boca abajo.

8. Metemos la tarta en la nevera durante 5 o 6 horas para que cuaje bien.
9. Por último añadimos la mitad de otra tableta de chocolate troceado por encima.

RECOMENDACIONES

Podéis usar también papel para horno, en vez de echarlo en el molde directamente. También podéis seguir las instrucciones del sobre de cuajada en vez de hacerlo como se describe.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA

cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta