Tarta de queso con arándanos

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Montse Sánchez

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Yo le he puesto mermelada de arándanos pero cualquiera que prefieras sería válida.

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 250 grs de Galletas Maria
- 100 grs de Mantequilla
- 400 grs de Queso de untar Philadelphia
- 120 grs de Azúcar
- Ralladura de medio limón
- 4 Huevos
- 150 grs de Mermelada de arándanos
- 2 hojas de Gelatina neutra

Preparación:

Paso 1
Tritura las galletas en la picadora y las mezclas con la mantequilla. Pones la mezcla en la base del molde, presionas para que quede todo uniforme y lo dejas reposar en la nevera mientras haces el resto.

Paso 2
Lava el limón y ralla la piel. Pon el queso en el vaso de la batidora con la ralladura del limón, los huevos y el azúcar. Trituramos hasta obtener una masa homogénea.

Paso 3
Vertemos la mezcla en el molde, encima de la base de galletas. La cubrimos con papel de aluminio y la horneamos 30 minutos a unos 180 grados (con calor arriba y abajo). La retiramos y dejamos que se enfríe.

Paso 4
Dejamos la gelatina en reposo durante 5 minutos en agua fría. Pasado este tiempo, tenemos que escurrirla. Mientras, ponemos en un cazo la mermelada con dos cucharadas de agua y diluimos a fuego lento. La retiramos del fuego y le añadimos la gelatina escurrida. Cuando la mezcla se haya templado, la extendemos

encima de la tarta.

Paso 5

Por último, dejamos la tarta en la nevera que repose 3 horas hasta qe enfríe y la gelatina esté cuajada. Y a disfrutaaaaar!