

TARTA DE QUESO

INGREDIENTES

1 tarrina de queso Philadelphia
2 brick de 250 ml de nata
6 Cdas de azúcar
1 sobre de gelatina de limón Royal en polvo
1 paquete de galletas María
150 g de mantequilla
Mermelada de fresa o del sabor que más les guste

PREPARACIÓN

Trituramos las galletas María hasta que queden en polvo. Fundimos la mantequilla y la mezclamos con las galletas.

Con esta pasta cubrimos un molde para tartas, aplastándola con una cuchara. Dejamos enfriar en la nevera.

En un recipiente al fuego ponemos la nata, la gelatina y el azúcar, y removemos hasta que se disuelva la gelatina y el azúcar, intentando que no llegue a hervir. Apartamos del fuego y añadimos la tarrina de queso Philadelphia. Una vez batido todo incorporamos al molde de la tarta con la base de galletas.

Cuando se enfríe lo llevamos a la nevera, y una vez frío y sólido (como mínimo 6 horas) desmoldamos, ponemos la mermelada por encima y ya lo tenemos listo para comer. Si quieren que se solidifique más rápido, una vez frío podéis meter al congelador cuidando que quede en posición horizontal. Una vez congelado, lo sacan y le añades la mermelada y deben dejar descongelar antes de comerla.