2025/11/21 07:27 1/2 Tarta de queso (sin horno)

# Tarta de queso (sin horno)

## Con cuajada

## **Ingredientes**

- 1 litro de nata.
- 2 tarrinas de queso Philadelphia (250 gr).
- 2 sobres de cuajada Royal (16 raciones).
- 1/2 vaso de leche.
- 7 cucharadas de azucar (más o menos).
- Caramelo líquido.
- Galletas.

#### Elaboración

- 1. Calentar la nata.
- 2. Echar el queso Philadelphia y el azúcar. Mezclar usando la batidora.
- 3. Por otro lado disolver la cuajada en la leche y una vez disuelta añadir a la mezcla anterior, remover bien.
- 4. Hacer caramelo y poner en el fondo del molde.
- 5. Añadir la mezcla y poner galletas.
- 6. Dejar enfriar y desmoldar.

# Con cuajada y huevos

### **Ingredientes**

- 500 ml de nata.
- 900 gr de queso de untar en tarrina.
- 4 sobres de cuajada Royal.
- 300 ml de leche.
- 250 g de azucar.
- 150 g Galletas Lotus (relieve).
- 80 gr mantequilla.
- 4 huevos.

#### Elaboración

- 1. Base
  - 1. Trituramos las galletas y las mezclamos con la mantequilla hasta que quede una masa homogénea.
  - 2. Colocamos la mezcla en la base de un molde de 28 cm, asegurando que quede todo cubierto.
  - 3. Metemos dicho molde media hora al congelador.
- 2. Disolver la cuajada en la leche.
- 3. Calentar la nata a fuego lento e ir añadiendo los demás ingredientes: Azúcar, huevos, queso y leche con cuajada.
  - 1. Remover hasta que la masa sea uniforme.
  - 2. Cuando empiece a hervir apartamos para que la cuajada no se pegue.
- 4. Sacamos el molde del congelador y vertemos en él la mezcla.
- 5. Dejar enfriar y meter en la nevera hasta que termine de cuajarse.
- Desmoldar.
- 7. Adornar la tarta al gusto: Mermelada de fresa, frutos rojos , etc.

## Con gelatina

### **Ingredientes**

- 500 g queso Filadelfia.
- 100 g azúcar.
- 2 huevos.
- zumo de 2 limones.
- 8 hojas de gelatina.
- 2 yogures naturales.
- Mermelada de albaricoque.
- Para la base:
  - ∘ 150 g de galletas.
  - ∘ 75 g de mantequilla.
  - o 2 cucharadas de zumo de limón.
  - o 2 cucharadas de azúcar.

#### **Elaboración**

- 1. Hacemos la base: Trituramos la galletas y las mezclamos con la mantequilla, 2 cucharadas de zumo de limón y 2 cucharadas azúcar.
- 2. Deshacemos la gelatina en agua.
- 3. En un bol se mezclan: queso, azúcar, huevos, zumo de 2 limones, yogures y la gelatina.
- 4. En el molde para la tarta se coloca la base y luego la mezcla del bol.
- 5. Se pone en la nevera hasta que cuaje. Normalmente al día siguiente.
- 6. Finalmente se adorna con la mermelada.

From:

https://euloxio.myds.me/dokuwiki/ - Euloxio wiki

Permanent link:

https://euloxio.myds.me/dokuwiki/doku.php/doc:comida:recetas:tarta\_queso

Last update: 2025/07/25 11:48

