Tarta de queso (sin horno)

Versión 1 - 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.

Versión 2 - 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.
    - 2 cucharadas de zumo de limón.
    - 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: **2024/12/08 08:12**