

## Tarta de Queso

Viernes, 27 de Enero de 2012 00:00

---



### Ingredientes:

25 galleta tipo desayuno.  
100 g de mantequilla.  
200 ml de leche condensada  
1 sobre de gelatina neutra Royal (10 g)

300 g queso cremoso tipo Philadelphia.  
200 ml de nata para montar.  
2 cucharadas de azúcar para montar la nata  
Agua caliente para la gelatina  
200 g de confitura de frambruesas

### Elaboración:

Derretimos la mantequilla (usamos el microondas, es más rápido). Con la picadora trituramos las galletas (sino tuvierais, en un trapo de cocina echamos las 25 galletas y las envolvemos para luego machacarlas con una cuchara o algo pesado, no queda tan fino pero sirve igual) y añadimos por encima la mantequilla derretida.

Cogemos la mezcla de mantequilla y galletas y la repartimos por la base de un molde desmontable grande. Apretamos contra el fondo con la ayuda de una cuchara o con los dedos. Introducimos en la nevera mientras hacemos la crema de queso.

En un bol introducimos las dos tarrinas de crema de queso Philadelphia. Añadimos 1/2 bote de leche condensada y mezclamos con la batidora.

El paso más complicado viene por el tema de la gelatina: Vaciamos el contenido de un sobre de gelatina neutra Royal en un bol que esté seco. De 300 ml de agua (1 vaso y medio) de agua fría, separamos una tacita y la añadimos a la gelatina. Ponemos el resto del agua en un cazo al fuego hasta ebullición (o al micro directamente 2 minutos). Retiramos y vertemos el agua en el recipiente donde se había dejado la gelatina. Removemos hasta su completa disolución y mezclamos con la crema de queso y leche. Batimos ligeramente toda la mezcla para que quede homogénea y sin ningún grumo.

Montamos la nata. TRUCO: El frío. Al contrario que en el merengue (que debe estar a temperatura ambiente) la nata debe utilizarse fría. La nata, el azúcar y el recipiente deben estar recién salidos de la nevera. Batimos el azúcar y la nata con las varillas hasta que quede compacta. Os aseguro que con el truco del frío sale perfecto.

Mezclamos la nata montada con la mezcla del queso pero de manera suave. Utilizamos mejor una espátula de madera o silicona para que no baje la nata.

Sacamos el recipiente con la base de galleta de la nevera y echamos la crema de queso. Volvemos a introducir en la nevera unas 3-4 horas.

Si tenéis confitura ya hecha mucho mejor, yo antes preparaba una de moras en verano que

estaba deliciosa pero esta vez es con mezcla de frambuesas y arándanos. Las 2 muy ricas. Aquí elegir la que más os guste.

Echamos en un cazo la confitura o mermelada y 2 cucharadas de agua. Calentamos de manera suave hasta que se forme un sirope. Apartamos del fuego y en el mismo recipiente donde esta la tarta de queso ya fría echamos el sirope de manera homogénea (como está líquido es bastante fácil). Y otra vez a la nevera durante unas horas, debe estar muy fría para su degustación.