

# Tarta de queso cremoso y frambuesas frescas



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 45min

Tiempo total: 1hrs. 5min , Número de porciones: **12**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/tarta-de-queso-cremoso-y-frambuesas-frescas>

## Preparación

Precaliente el horno a 150°C. Combinar las migas de galletitas y la margarina. Coloque uniformemente esta mezcla en el fondo de un molde desmontable de 12 cm.aprox. Lleve al horno durante 7 minutos. Mientras tanto, usando una batidora eléctrica a velocidad alta, bata las 4 claras de huevo y el cremor de tártaro en un tazón grande hasta que esté espumoso. Poco a poco, añadir 6 cucharadas de sustituto de azúcar, 1 cucharada a la vez, batiendo hasta que las claras de huevo estén a punto nieve. En otro tazón grande, mezcle el sustituto de azúcar restante con la fécula de maíz y añada las yemas de huevo, el queso crema, la ralladura de limón y la vainilla. Revuelva hasta que estén bien mezclados. Agregue las claras de huevo batidas a la mezcla de queso. Vierta la mezcla en la masa parcialmente horneada. Cocer en el horno hasta que el centro apenas se sacuda cuando se agita suavemente el pastel, de 45 a 50 minutos. Retire del horno y deje enfriar completamente. Arriba, coloque el jugo de frambuesas y vierta las frambuesas

## Ingredientes

- 1 taza/s Galletitas trituradas
- 2 cucharada/s Margarina derretida
- 3 Huevos grandes
- 1 Clara de Huevo grande
- 1/4 cucharadita/s Cremor Tártaro
- 3/4 taza de sustituto de Azúcar (como splenda)
- 2 cucharada/s Fécula de maíz
- 4 taza/s Queso Crema diet
- 1 1/2 cucharadita/s Cáscara de limón
- 2 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 2 cucharadas de Jugo de frambuesa

## Categorías

Diabética, Postre

frescas y lavadas sobre el pastel. Rocie con el azúcar de reserva. Lleve unos minutos a la heladera y sirva fría.

