

Tarta rápida de queso



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tarta-rapida-de-queso>

Preparación

Para la base, triturar bien las galletas y añadir la manteca. Mezclar bien. Cubrir con ésta mezcla la base de un molde redondo desmontable de 24 ó 26 cm. Llevar al congelador mientras se prepara el relleno. Para el relleno, verter primero el agua en una cacerola y llevar a ebullición. A continuación, agregar la gelatina, el queso, la crema y el azúcar (en éste orden) y mezclar. Retirar el molde del congelador y echar sobre la base el relleno. Llevar a la heladera hasta que se solidifique, unas 2 ó 3 horas aunque mejor de un día para otro. Colocar por encima mermelada de duraznos y cerezas mezclada. Disfrute!



Ingredientes

- Para la base: 80 gramo/s Manteca
- 200 gramo/s Galletitas
- Para el relleno: 250 cc. Agua
- 1 paquete/s Gelatina de limón
- 400 gramo/s Queso Philadelphia (u otro del mismo estilo)
- 200 cc. Crema de leche
- 40 gramo/s Azúcar
- 1 poco Mermelada de duraznos y de cerezas

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Año Nuevo, Día Especial, Todo el año, Económico, Rápida, Gourmet, Una cocinera experta, Postre, Dulces