



Tarta de queso con base de galletas y mermelada de fresa

La receta de mi hermana

INGREDIENTES

- 250gr de galletas de chocolate*
- 100gr de mantequilla ligera
- 300gr de queso light para untar
- 4 huevos
- 250gr de leche condensada
- 200gr de nata líquida para montar ligera
- 1 bote de mermelada**

* han de ser todas hechas de chocolate no recubiertas, sino no se picaran.

** de frutos del bosque, mora o frambuesa



Receta 031
Dulces
5 de Febrero 2015

Ingredientes principales
galletas chocolate, leche condensada, queso untar

Buenos días a todos, esta semana no sé si voy a perder una hermana... y mirad que solo tengo una!!! como todos vosotros ella descubrirá al leer este post que he tomada "prestada" su receta mítica de tarta de queso. He de confesar que a mí no me gusta nada el queso, de ningún tipo, tanto es así que en los restaurantes para que no me miren mal, les digo que soy alérgica, jajá!! pero esta tarta esta deliciosa!!

Cuando todavía vivíamos las dos en casa de nuestros padres, siempre la hacía, bueno siempre que la ocasión lo mereciera, y todos encantados, yo me acuerdo que le decía: pero pon mucha muchísima galleta Moni!! que suba por los bordes!!, ella no era ni es de hacer tartas pero esta le quedaba bordada, así que con unos pequeños cambios he decidido reproducirla y publicarla!!

No es complicada, pero si un poco laboriosa porque tenemos que ir por pasos, y pensad que necesita al menos toda una noche en la nevera, así que no es hacerla y devorarla, aunque nos muramos de ganas!!

Bueno aquí os la dejo y ya os cuento la semana que viene si sigo teniendo hermana o me quedo como hija única, jeje!! Va por ti MON!!!!

MANOS A LA OBRA

1. Empezaremos preparando la galleta, como ya hemos visto en otras tartas para picar la galleta utilizaremos un método de última generación: una bolsa de bocadillo o congelar y un rodillo, infalible jaja!! metemos las galletas en la bolsa y las amasamos con el rodillo, en un momento las galletas están hechas polvo, lo que queríamos!!! las metemos en un bol y añadimos la mantequilla sin derretir, amasamos con las manos hasta que nos quede una bolita compacta pero no dura, ojo!

2. Dejamos reposar la masa de galletas unos 10 minutos, pero no descansamos sino que aprovechamos para preparar el molde: cogemos un molde redondo desmontable, y lo forramos con papel de hornear, que ha de subir unos tres dedos por el lado (será mucho más

fácil de desmoldar), y lo untamos con mantequilla.

3. Extendemos la galleta por el molde, como ya os he dicho a mi me encanta la galleta, así que pongo una buena base e incluso la subo unos dos dedos por los borde del molde, si a vosotros no os gusta tanto pues ponéis la base mucho más fina y no la subáis, ya veréis que la masa es súper flexible y manejable.

4. Una vez lista la base, nos ponemos con el relleno: en un bol juntamos los cuatro huevos con la leche condensada y mezclamos hasta que nos quede homogéneo.

5. Pre-calentamos el horno a 200° modo arriba, abajo y ventilador.

6. Añadimos a la mezcla el queso y removemos, seguramente os quedarán grumitos pero no pasa nada luego lo colamos y listo.

7. Ya sólo nos queda incorporar la nata, al remover nos damos cuenta que los grumos disminuyen, pero es mejor colarlo porque el relleno ha de quedar muy fino. Para ello cogemos el colador y lo pasamos por lo menos dos veces removiendo con una cuchara de madera para deshacer los grumos.

8. Ya tenemos nuestra masa bien fina, así que pinchamos un poco con un tenedor la base de galletas y vertemos por encima el relleno, una vez listo lo metemos en el horno, bajando la temperatura a 180° durante 35 minutos.

9. Veréis que sube un montón dentro del horno, incluso parece que va ha desbordar, pero tranquilos...al sacarla del horno se deshinchara como un globo!! depende el horno a lo mejor se tuesta demasiado, así que si os preocupa que se quemé (aunque como veis tiene que quedar bien torradita) la cubrés con un papel de plata hasta el final y perfecta!

10. La sacamos del horno y la dejamos templar, luego la despegamos con un cuchillito de los lados y ya la metemos en la nevera toda la noche, sin desmoldar.

11. Ya al día siguiente, la tarta tiene más cuerpo y la podremos manejar fácilmente. Lo primero abrimos el molde y tirando del papel la movemos hacia una superficie bien plana, yo he utilizado la tabla de cortar, ahí vamos despegando el papel de hornear con mucho cuidado...y cuando ya esté casi despegado, con la ayuda de una espumadera o pala la pasamos al plato donde queramos presentarla.

12. Entonces le volvemos a colocar los lados del molde, y cubrimos una capa generosa de mermelada, dejamos otros 10 minutos más en la nevera, que la mermelada quede bien pegada y ya la tenemos lista!! Es preciosa y buenísima!!

Es la primera Tarta de queso que publicamos y espero que os guste, sobre todo a ti Mon que eres la creadora!! Espero me des el visto bueno, y si no al menos ya tienes de nuevo la receta que yo creo que ya ni te acordabas de ella, jeje!!

Un beso y hasta la semana que viene :)!!!

