

Tarta de Queso con Limón

Tarta de Queso con Limón, una tarta sencilla que no necesita horno y que se realiza en muy poco tiempo, solo necesitaremos un robot de cocina.

ingredientes

- 200 gr de Galletas María
- 150 gr de Azúcar
- 100 gr de Mantequilla
- 300 gr de Nata para Montar
- 200 gr de Queso para Untar
- 3 Limones
- 6 Laminas de Gelatina Neutra
- 100 ml de Agua.

elaboración Tarta de Queso con Limón

Lo primero que haremos es la base de la tarta, pondremos la mantequilla en el robot y programaremos 4 minutos a 50º velocidad 1 y 1/2.

Con esto conseguimos fundir la mantequilla, pasado ese tiempo ponemos las galletas y lo ponemos 1 minuto a velocidad 6 -8 para triturar todas las galletas y que se mezclen con la mantequilla.

En un molde desmoldable ponemos la mezcla de la mantequilla, las galletas y con una espátula lo extendemos y lo presionamos contra el fondo.

Cogemos ahora la nata y el azúcar y en el mismo robot ya limpio montamos la nata (velocidad 4 unos 2 minutos), si ya esta montada la nata añadimos el queso y seguimos con la misma

velocidad un minuto mas para que se mezclen bien.

En un bol habremos puesto 5 laminas de gelatina con el agua fría y el zumo de 2 limones, cuando la gelatina este blanda lo pasamos a un cazo y lo calentamos sin que llegue a hervir y removiendo disolveremos toda la gelatina.

Incorporamos este preparado a la nata y al queso, removiendo durante un minuto más para que se repartan por igual los sabores.

Esta crema la pondremos en el molde sobre la base de galleta y la meteremos en la nevera un mínimo de 5 horas para que se solidifique.

Si queréis ponerle en la parte superior ese toque de gelatina, con el zumo del otro limón y la hoja de gelatina restante volvemos a hacer lo mismo un poco de agua fría, que ablande la gelatina, se pone al fuego y sin que llegue a hervir que se disuelva, para poner solo la lamina de arriba necesitamos muy poca cantidad.

Lo ponemos sobre nuestra tarta y lo volvemos a meter en la nevera para que se solidifique la gelatina.

Ya tenemos nuestra tarta de queso con limón.

A mi también me gusta cuando sustituyo la gelatina superior por alguna mermelada que combine bien.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.