

# tarta de queso con naranja amarga



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Violeta Lopez R



tarta de queso y naranja amarga

## Descripción:

## Ingredientes para 3 personas :

- 350gr de 1 tarrina de queso filadelfia
- 2 láminas de gelatina
- 40gr de azúcar
- 350gr de 1 brick de nata pequeño
- mermelada naranja amarga

## Preparación:

### Paso 1

Poner a hervir la nata, el azúcar y el queso Philadelphia. En un bol aparte poner en agua las láminas de gelatina para que se ablanden (dejarlas de 10 a 15 min). Una vez blandas añadir la gelatina a la mezcla anterior. Remover bien. Introducir la mezcla en el molde y guárdalo 6 horas en la nevera antes de servirlo. Después cubre la tarta con la mermelada de naranja amarga.

**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

Servir bien fría. También se le podría poner una base a la tarta hecha con galletas y mantequilla.