

# Tarta de queso con mermelada de cerezas



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

**Creador:** Carles



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Baja en calorías

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Poner el molde con la base en la nevera mientras preparas la masa.

## Descripción:

Ponerse a hacer una tarta implica divertirse de lo lindo mientras se mezclan los ingredientes y dar placer al paladar cuando se degusta. Existen muchísimas especialidades y formas de llevar a cabo tal creación pero si buscas unos resultados seguros y deliciosos de forma fácil, esta es tu receta.

## Ingredientes para 8 personas :

- 200 gramos de Galletas digestive
- 5 cucharadas soperas de Margarina light
- 800 gramos de Queso de untar light
- Cuatro huevos enteros
- 250 gramos de Azúcar
- Dos cucharadas soperas de Harina de repostería
- Zumo de medio limón
- Una pizca de sal
- 100 gramos de Nata líquida
- Una tarrina de Mermelada de cereza

## Preparación:

### Paso 1

Pica y mezcla las galletas con la margarina en una olla pequeña. Durante unos 10 min. a fuego medio/alto. Extiende la mezcla sobre un molde que puedas luego desmontar.

### Paso 2

Mezcla todos los ingredientes en un recipiente. Bate todo hasta que quede bien liso, sin grumos. Vuelca la mezcla sobre la base de galletas.

### **Paso 3**

*Calienta el horno a 250° y hornea la tarta durante 15 minutos a 220°. Luego a 90° durante 30-35 minutos más. Deja enfriar y unta por encima con la mermelada de cereza o la que tú elijas. Enfría la tarta poniéndola en la nevera durante unas 4 ó 5 horas como mínimo.*