

# PASTEL CACAHUETE ROSA



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

**Creador:** Concepcion Garc



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Usar unos cacahuetses de calidad, la receta lo agradecerá. Servir con un poco de mermeladas roja.

## Descripción:

Un homenaje a Rosa, una gran dama que conocí hace años...

## Ingredientes para 8 personas :

- ½ vaso de azúcar
- 2 tarros de queso Philadelphia
- 1 yogurt natural
- 2 cucharadas de mantequilla
- 4 yemas de huevo
- 150gr. De cacahuetses muy picaditos con la batidora
- 4 hojas de gelatina
- 100 gr. galletas María
- 50gr. mantequilla mas dos cucharadas

## Preparación:

### Paso 1

Triturar las galletas y mezclarlas con la mantequilla derretida. Cubrir con esta masa el fondo de un molde desmontable y guardar en la nevera.

### Paso 2

Batir el azúcar, el queso, yogurt, 2 cucharadas de mantequilla, 4 yemas de huevo y los cacahuetses triturados.

### Paso 3

Incorporar las hojas de gelatina previamente remojadas en agua fría y mezclar bien.

### Paso 4

*Montar las cuatro claras de huevo a punto de nieve y mezclar con el resto de la masa con movimientos envolventes.*

## **Paso 5**

*Volcar sobre la base de galletas y guardar en la nevera un par de horas hasta que solidifique.*