

TARTA DE QUESO FRIA CON LEMOND CURD



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: BEGO DIAZ **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

Descripción:

TARTA DE QUESO FRIA CON LEMOND CURD, con el rico sabor a queso y la acidez del limón.

Ingredientes para 10 personas :

- 300 ML de NATA MONTAR
- 500 GR. de QUESO MASCARPONE
- 50 GR. de AZUCAR
- 2 PAQUETES de GALLETAS
- 175 GR. de MANTEQUILLA
- 2 SOBRES de CUAJADA EN POLVO
- 250 GR. de LEMOND CURD
- 2 HOJAS de GELATINA LAMINAS
- 50 ML. de AGUA

Preparación:

Paso 1

Trituramos las galletas y añadimos la mantequilla fundida, amasamos para formar una masa de galletas, con la que cubriremos la base de nuestro molde. Ponemos en un cazo al fuego, la nata, el queso y el azúcar, removemos a fuego medio hasta que todo esté integrado y sin grumos, cuando la crema haya hervido, añadimos los polvos de cuajada y dejamos las fuego unos cinco minutos, sin dejar de remover, para que los polvos se integren en la mezcla. Después, echamos la crema en el molde cubierto con la masa de galletas, y dejamos unas cinco horas en el frigorífico. Ahora, preparamos la cobertura de lemon curd. Ponemos en un cazo, 250 gr. de lemon curd con el agua, dejamos calentar al fuego unos minutos, y añadimos la gelatina en trozos, con el fuego bajo, y sin dejar de remover, vamos deshaciendo la gelatina, cuando esté todo bien integrado, echamos esta mezcla sobre la tarta de queso, y dejamos en el frigorífico otras tres horas como mínimo.