TARTA DE QUESO FRIA CON LEMOND CURD

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

Creador: BEGO DIAZ **Recetizador:** Ana Meneses Mar



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 frigorifico. 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 frigorifico otras tres horas como mínimo.