Tarta de queso y fresas

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Mari Caballero

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 200 g de fresas
- 500 g de queso para untar
- 4 yogures griegos
- 80 g de azúcar
- 1 sobre de gelatina neutra
- 1 huevo
- 200 g de galletas tipo Digestive
- 80 g de mantequilla
- 1 dl de leche

Preparación:

Paso 1

Poner en un cuenco grande el queso, los yogures y el azúcar. Batir con batidora hasta obtener una mezcla homogénea. Añadir el huevo y batir un minuto más. Diluir la gelatina en la leche. Poner un cazo a fuego suave con la mezcla de queso y yogur. Remover un par de minutos y añadir la leche con la gelatina. Seguir removiendo a fuego suave unos 10 minutos; retirar. Triturar las galletas y mezclar con la mantequilla. Limpiar y cortar las fresas por la mitad. Untar un molde circular con mantequilla. Cubrir el fondo con la mezcla de galleta y mantequilla. Decorar las paredes con las fresas poniendo el corte pegado a la pared del molde. Rellenar con la mezcla de quesos y meter a la nevera. Desmoldar cuando esté bien cuajado y servir.