

Creador: Cherinesrc **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

El truco de esta receta:

No hace falta remojar las galletas, se ablandan con la crema.

Descripción:

El nombre original de este pastel es "tarta de canela", lo copie del blog Bocadosdecielo y lo adapté a mi gusto, cambie el queso Philadelphia por Mascarpone y lo decoré con merengue.

Ingredientes para 6 personas :

- 24 galletas napolitanas
- 300gr de queso mascarpone
- 1/2 l de leche
- 100gr de azúcar
- 1 sobre de cuajada
- 25gr de maicena
- 1 cucharada de postre de canela y otra para el adorno
- 4 claras de huevo
- 4 cucharadas soperas de azúcar

Preparación:

Paso 1

Del 1/2 l de leche separamos 1 vaso y disolvemos la cuajada y la maicena y reservamos. En un cazo ponemos la leche restante con el queso, los 100g de azúcar y una cucharadita de canela, lo llevamos a ebullición removiendo continuamente; una vez que hierva le añadimos el vaso de leche que habíamos reservado y seguimos removiendo hasta que hierva otra vez, lo retiramos del fuego y lo dejamos atemperar removiendo de vez en cuando para evitar que se forme una capa dura en la superficie. Forramos un molde con film

Paso 2

Colocamos una capa de galletas y otra de crema así sucesivamente y terminamos con una capa de galletas. Cuando este frío lo llevamos a la nevera y lo dejamos 4 horas, mejor de un día para otro. Lo desmoldamos y lo

decoramos.

Paso 3

Ponemos las cuatro claras con un pisquito de sal en un bol, batimos y vamos añadiendo el azúcar poco a poco. Tener en cuenta que cuanto más se batan las claras mas duro quedará el merengue, lo ponemos en una manga pastelera y lo decoramos. Luego otra vez a la nevera y listo para servir

Paso 4

Este es el aspecto que tiene al hacerle el corte. Está riquísimo.