

Receta de Tarta fresca de quesitos



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** La oveja negra



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- Base: 1 rulo de galletas tipo María 80g de Mantequilla/Margarina blanda
- Para la tarta:
- 1 litro de leche
- 150g -175g de azúcar
- 2 sobres de cuajada
- 4 huevos M
- 12 quesitos (de la cajita redonda)
- Cobertura
- 250g de mermelada de frutos del bosque
- 75g de agua
- 1/2 sobrecito de gelatina de cobertura de tarta
- Frutos rojos para decorar Hojas

Preparación:

Paso 1

Moler las galletas o en un paño machacándolas hacerlas polvo. Añadir la mantequilla blandita y mezclar. Forrar el fondo de un molde engrasado y desmoldable apretando bien. guardar en el frigorífico. En un cazo introducir los ingredientes de la tarta, mezclar bien con una batidora y poner a fuego suave removiendo a cocer durante unos 10 minutos y vemos como espesa. No debe de hervir. Verter la mezcla sobre las galletas reservadas y cuando esté templado volver a meter en el frigorífico. Para la cobertura triturar los ingredientes en otro cacito con la batidora Poner a fuego medio duran un par de minuto, que cueza un poquito. Colar y verter por encima de la tarta y al frigo durante mínimo 4 horas. Mejor de un día a otro. Decorar a gusto. Nota: La cobertura si la queréis más cuajada añadirle más gelatina, a mi me gusta que chorree, queda como sirope.