

Tarta de queso hecha al frio....



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

Creador: Cosmin Iulian C



Tiempo: 1h y 45min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Para diabéticos

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

El truco de esta receta:

No hay mas truco en una receta ,que el amor que inviertes en su elaboracion,prod. de calidad,y mucho cariño para el que se lo va ha comer...

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 500 gr. de Galleta tostada. Galleta tostada...
- 500gr. de Requesón. Es igual.
- 6 hojas. de Hojas de Gelatina
- 200 ml. de Nata para montar
- 2 piezas de Melocotones Pueden ser frescos o en almibar....
- 5 cucharas soperas. de Edulcorante . Edulcorante a base de aspartam no fructosa.
- 2 cucharillas. de Vainilla esencia.
- 3/4 cucharas soperas. de Azucar.
- 250 gr. de Mantequilla o margarina.
- 250 gr. de Mermelada de frutos rojos

Preparación:

Paso 1

Primero se trituran las galletas,luego se mezclan bien con la mantequilla fundida ,y se forma una base con esta masa en un molde lo suficiente hondo,y desmontable,para que luego cuando la tarta este terminada se pueda sacar del molde.Al prensar bien la masa en el molde se pone en la nevera al frio durante 45 min. para que la masa base se ponga dura.Mientras esose carameliza el melocoton cortado en pequeños dados con el azucar,luego se retira y se deja enfriar.La nata se tiene que batir,y al frio.El requeson se mezcla con la nata montada .Se mojan previamente tres hojas de gelatina en zumo de melocoton,y se mezcla con el requeso,la nata montada ,la gelatina derretida en el zumo de melocoton ,y se vierte sobre la base de galleta que hemos hecho previamente, y se deja en la nevera hasta que se pone bastante dura la crema de queso.Se funden las otras tres hojas de gelatina ,se mezclan con la mermelada y se enfria mezclando continuamente para que no se ponga dura ,y cuando el queso este lo bastante bien cuajado se hecha enzima esta mermelada con gelatina ,y se

mete en la nevera 1 horay al ataque.....que les aproveche.....