

# Tarta de queso con arándanos



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Montse Sánchez **Recetizador:** Mochuelo



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

Yo le he puesto mermelada de arándanos pero cualquiera que prefieras sería válida.

**Descripción:**

## Ingredientes para 6 personas :

- 250 grs de Galletas Maria
- 100 grs de Mantequilla
- 400 grs de Queso de untar Philadelphia
- 120 grs de Azúcar
- Ralladura de medio limón
- 4 Huevos
- 150 grs de Mermelada de arándanos
- 2 hojas de Gelatina neutra

## Preparación:

### Paso 1

Tritura las galletas en la picadora y las mezclas con la mantequilla. Pones la mezcla en la base del molde, presionas para que quede todo uniforme y lo dejas reposar en la nevera mientras haces el resto.

### Paso 2

Lava el limón y ralla la piel. Pon el queso en el vaso de la batidora con la ralladura del limón, los huevos y el azúcar. Trituramos hasta obtener una masa homogénea.

### Paso 3

Vertemos la mezcla en el molde, encima de la base de galletas. La cubrimos con papel de aluminio y la horneamos 30 minutos a unos 180 grados (con calor arriba y abajo). La retiramos y dejamos que se enfríe.

### Paso 4

Dejamos la gelatina en reposo durante 5 minutos en agua fría. Pasado este tiempo, tenemos que escurrirla. Mientras, ponemos en un cazo la mermelada con dos cucharadas de agua y diluimos a fuego lento. La retiramos del fuego y le añadimos la gelatina escurrida. Cuando la mezcla se haya templado, la extendemos

*encima de la tarta.*

## **Paso 5**

**Por último, dejamos la tarta en la nevera que repose 3 horas hasta que enfrié y la gelatina esté cuajada. Y a disfrutaaaaaar!**