Tarta de queso con mermelada de cerezas

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

Creador: Carles

Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Baja en calorías
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Poner el molde con la base en la nevera mientras preparas la masa.

Descripción:

Ponerse a hacer una tarta implica divertirse de lo lindo mientras se mezclan los ingredientes y dar placer al paladar cuando se degusta. Existen muchísimas especialidades y formas de llevar a cabo tal creación pero si buscas unos resultados seguros y deliciosos de forma fácil, esta es tu receta.

Ingredientes para 8 personas :

- 200 gramos de Galletas digestive
- 5 cucharadas soperas de Margarina light
- 800 gramos de Queso de untar light
- Cuatro huevos enteros
- 250 gramos de Azúcar
- Dos cucharadas soperas de Harina de repostería
- Zumo de medio limón
- Una pizca de sal
- 100 gramos de Nata líquida
- Una tarrina de Mermelada de cereza

Preparación:

Paso 1

Pica y mezcla las galletas con la margarina en una olla pequeña. Durante unos 10 min. a fuego medio/alto. Extiende la mezcla sobre un molde que puedas luego desmontar.

Paso 2

Mezcla todos los ingredientes en un recipiente. Bate todo hasta que quede bien liso, sin grumos. Vuelca la mezcla sobre la base de galletas.

Paso 3

Calienta el horno a 250º y hornea la tarta durante 15 minutos a 220º. Luego a 90º durante 30-35 minutos más. Deja enfriar y unta por encima con la mermelada de cereza o la que tú elijas. Enfría la tarta poniéndola en la nevera durante unas 4 ó 5 horas como mínimo.