Tarta de Queso Philadephia

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

Creador: Paco Llull **Recetizador:** Isabel Pedraza



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

La famosa tarta de queso en una fácil y rápida adaptación de entre los cientos de recetas que hay.

Ingredientes para 7 personas :

- 1 paquete de galletas Digestive
- 1 tarrina de queso Philadephia
- 2 bricks de nada líquida
- 4 cucharadas de azúcar
- 3 azúcar vainillada Vahiné
- 1 sobre de gelatina Royal
- 150 gr. de margarina
- Mermelada (al gusto)

Preparación:

Paso 1

Poner la margarina a fundir a fuego lento y triturar las galletas. Ahora, mezclar ambas cosas hasta obtener una pasta bastante sólida.

Paso 2

Ahora, cubrir un molde apropiado con las galletas trituradas con la ayuda de una espátula o una cuchara.

Paso 3

Poner la nata líquida, el azúcar y la gelatina en un cazo a fuego lento. Remover suavemente hasta que se disuelva tanto el azúcar como la gelatina. Tener cuidado de que no hierva ni se queme.

Paso 4

Retirar del fuego y añadir la tarrina de queso. Ahora, batirlo todo hasta obtener una mezcla homogénea.

Paso 5

Verter la mezcla en el molde e introducir en la nevera hasta que cuaje y se enfríe.

Paso 6

Decorar con mermelada de arándanos, fresas o melocotón.