# Tarta de Queso Philadephia

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

**Creador:** Paco Llull **Recetizador:** Anuska Sánchez



**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.***