

tarta de queso con naranja amarga



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

Creador: Violeta Lopez R **Recetizador:** Isabel Lorenzo



tarta de queso y naranja amarga

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

Servir bien fría. También se le podría poner una base a la tarta hecha con galletas y mantequilla.

Descripción:

Ingredientes para 3 personas :

- 350gr de 1 tarrina de queso filadelfia
- 2 láminas de gelatina
- 40gr de azúcar
- 350gr de 1 brick de nata pequeño
- mermelada naranja amarga

Preparación:

Paso 1

Poner a hervir la nata, el azúcar y el queso Philadelphia. En un bol aparte poner en agua las láminas de gelatina para que se ablanden(dejarlas de 10 a 15 min). Una vez blandas añadir la gelatina a la mezcla anterior. Remover bien. Introducir la mezcla en el molde y guárdalo 6 horas en la nevera antes de servirlo. Después cubre la tarta con la mermelada de naranja amarga.