



Tarta de quesitos y membrillo

Descripci3n

Esta receta me la ha pasado Rañl. Me parecía fácil y sobre todo?¡no necesita horno. El membrillo que le he puesto es casero, ya colgaré la receta cuando este terminado, se está secando en la nevera. [Dulce de membrillo](#). Esta receta hay que empezar a hacerla, o bien dos días antes de su consumo por la noche, o la víspera pronto por la mañana y terminarla por la noche. Yo he escogido la primera opción.



Ingredientes: (Para ocho o diez personas).

Para el relleno.

- * 200 ml de leche.
- * 200 gr de queso en crema. Yo he puesto Filadelfia.
- * 200 gr de quesitos en porciones. 13 quesitos. Los que os gusten.
- * 100 gr de azúcar.
- * 200 gr de nata líquida para montar.
- * 6 hojas de gelatina neutra (o un sobre).
- * Pizca de sal.

Para la base.

- * 200 gr de galletas. Yo he puesto tostadas, pero pueden ser MarÃaâ?|en fin las que os gusten.
- * 80 gr de mantequilla.

Para la cobertura.

- * 275 gr de dulce de membrillo. SegÃºn el grosor de cobertura que os guste.
- * 3 hojas de gelatina (o medio sobre).
- * 1/3 de vaso de agua.

PreparaciÃ³n:

Para la base y el relleno.

Ponemos el brick de nata en un bol con hielo y lo metemos en la nevera, por lo menos una hora antes de ponernos con la receta.

Ponemos las hojas de gelatina a hidratar. Reservamos.



Como
los
moldes

rectangulares que tengo no son desmoldables, el elegido, lo he forrado de film. Reservamos.

Trituramos las galletas con el accesorio de la batidora para estos menesteres, ponemos en un bol el Â«polvo de galletaÂ» y echamos la mantequilla fundida en el microondas. Mezclamos todo bien y lo repartimos por el fondo del molde, apretando para que quede una base consistente. Y metemos en el frigorÃfico mientras preparamos el relleno.



Sacamos el brick de nata de los hielos, limpiamos la humedad del bol y ahÃ mismo vertemos la nata, la pizca de sal y semi montamos con unas varillas elÃ©ctricas. No es necesario que monte del todo y reservamos.

En un bol **templamos la leche** en el microondas, escurrimos bien la gelatina y la echamos en la leche, mezclamos todo bien, hasta que la gelatina desaparezca.

En esta mezcla aÃ±adimos, los quesitos, el queso de Filadelfia y el azÃºcar. Batimos todo con la batidora de forma que se mezcle todo bien.





Cubrimos con esta crema la base de las galletas y metemos en el frigorífico para que se cuaje todo bien durante toda la noche.

Para la cobertura.

A la mañana siguiente, ponemos a hidratar la gelatina en un recipiente y reservamos.

Ponemos el agua en un cazo, cuando este templada añadimos la gelatina bien escurrida, removemos bien hasta que desaparezca la gelatina del todo y añadimos el membrillo. Seguimos mezclando todo bien, retiramos del fuego (no tiene que hervir), tiene que quedar todo bien integrado.

Cubrimos con ello la tarta, igualando bien la superficie y la metemos de nuevo en la nevera para que cuaje por completo.





No me digáis que no tiene un aspecto



apetitoso,

Consejo: Esta receta la he tenido que hacer dos veces, por culpa de lo mas explicada que venía. Y al final la he hecho a mi manera. Por eso el proceso lo hago en dos días, para que se cuaje bien y se distingan las tres capas.

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

marzo 11, 2016

Autor

admin