



Tarta de queso al limón

Descripción

default watermark



¡Qué rica y qué fresquita! Se puede hacer una tarta grande, o como en este caso en raciones individuales, pero lo mejor de todo es que **NO NECESITA HORNO**. Que el verano es para disfrutar, seguir comiendo bien y no pasar calor cocinando.

Ingredientes: (Dependiendo del tamaño de los moldes 9 unidades).

- 80 gr de galletas tipo María o vuestras favoritas.
- 300 gr de queso fresco de cabra. La receta original lleva queso crema.

- 180 gr de leche condensada.
- 50 ml de leche a temperatura ambiente.
- 80 ml de nata para montar.
- 3 hojas de gelatina neutra.
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva suave.
- 3 cucharadas soperas de zumo de limón.
- Para decorar, ralladura de lima, virutas de chocolate, cacao en polvo, hojita de menta!
Opcional.

Preparación:

Escogemos los moldes o molde, en esta ocasión unas copas. reservamos.

Hidratamos las láminas de gelatina en un recipiente con agua fría y reservamos.

Exprimimos el limón, reservamos.

Pulverizamos las galletas con el accesorio pertinente, mezclamos con el aceite, repartimos la mezcla en la base de los moldes presionando bien y reservamos en el frigorífico.





En un recipiente ponemos la leche a calentar en el microondas junto con la gelatina bien escurrida. Mezclamos bien para que se diluya y reservamos.



En un cuenco mezclamos la leche condensada con el zumo de limón y reservamos.

En un bol amplio echamos el queso y la nata, mezclamos bien con unas varillas eléctricas.



Añadimos la mezcla de la leche condensada y seguimos batiendo con las varillas eléctricas. Incorporamos la leche con la gelatina y mezclamos de nuevo. Quedará como una especie de crema. Rellenamos los moldes (las copas en este caso) y las llevamos al frigorífico al menos durante 4 horas.

•





Servimos el postre frío, podemos decorar, como en este caso, con ralladura de lima y unas hojitas de menta.

Consejo: La he hecho de vÃspera, dejando la decoraciÃ³n para el Ãºltimo momento. Como os digo siempre, la decoraciÃ³n es opcional, os doy alguna idea, pero ya sabÃ©is! ImaginaciÃ³n al poder! y sobre todo en la cocina.

SÃ¡guenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerencias! a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃíbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

1. Galletas
2. Postres
3. Postres sin horno
4. Quesos
5. Recetas sin horno

Fecha de creaciÃ³n

julio 12, 2019

Autor

admin