

Tarta de queso y mermelada

Descripción

Esta receta es muy fácil, es la típica tarta blanca cubierta de mermelada, la que suelen poner en los restaurantes. Os animo a hacerla, ¡¡¡¡¡veréis cómo triunfáis!!!!



Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- * 750 ml de leche evaporada. La receta original lleva nata líquida.
- * 2 sobres de cuajada.
- * 100 gr de azúcar.
- * 230 gr de queso de Filadelfia. 1 tarrina pequeña.
- * Bizcochos de soletilla para cubrir el fondo del molde.
- * Ron para empapar un poco los bizcochos.
- * Mermelada de cereza negra. La compro en Lidl. Aquí a vuestro gusto, fresa, melocotón?

Preparación:

Escogemos un molde desmoldable, lo forramos con papel de aluminio para que se desmolde mejor y cubrimos todo el fondo con los bizcochos, con ayuda de una cuchara los empapamos con un poco de ron, para que queden mas jugosos. Reservamos.

Disolvemos la cuajada en un poco de leche evaporada y reservamos.



Ponemos a calentar en una olla la leche, el azúcar y la cuajada disuelta. Cuando rompa a hervir retiramos del fuego y añadimos el queso, batimos con una varilla.





Vertemos esta mezcla sobre los bizcochos, dejamos enfriar y metemos en la nevera.



Cuando
este
cuajada,



desmoldamos y **justo antes de servir** cubrimos con la mermelada deseada.



Consejo: Yo la hago la vÃspera para que este bien cuajada. Y en cuanto a la mermelada, me gusta que tenga un toque de acidez, para que contraste con el dulzor del resto.

CategorÃa

1. Postres

Fecha de creación
agosto 7, 2015
Autor
admin

default watermark