



Tarta fría de queso y turrón

Descripción

default watermark



Otra de esas recetas que Â«pululanÂ» por internet y que resultan interesantes para Â«deshacernosÂ» de una vez por todas del turrÃ³n blando que anda Â«perdidoÂ» en la despensa, es muy fÃ¡cil de hacer y se agradece fresquita.

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

Para la base.

- 200 gr de galletas, vuestras favoritas, yo he puesto de las tostadas rectangulares.
- 100 gr de mantequilla.

Para el relleno.

- 100 ml de leche.
- 500 ml de nata.
- 250 gr de turrón blando de Jijona.
- 100 gr de azúcar.
- 250 gr de queso Ricotta. O vuestro queso crema favorito.
- 5 hojas de gelatina neutra.
- Almendras crocantes, o fileteadas tostadas, azúcar glas !Para decorar.

Preparación:

Escogemos un molde desmoldable de 22 cm de diámetro, forramos el fondo con papel de hornear y reservamos.

default watermark



De la base.

Trituramos las galletas con el accesorio pertinente, pasamos a un bol y añadimos la mantequilla derretida. Mezclamos bien que quede con un aspecto de tierra. Vertemos en el molde, repartimos bien y aplastamos con las manos o una cuchara para que quede bien compacta. Introducimos en el frigorífico y reservamos.



Del relleno.

Ponemos el brick o bricks de nata en un bol amplio con hielo, metemos en la nevera una hora antes de comenzar la receta.

Ponemos a hidratar la gelatina en un bol con agua fría, reservamos.

Llevamos al fuego un cazo o cazuela amplia con la leche, cuando comience a hervir añadimos el turrón troceado y removemos hasta que quede totalmente derretido y quede una textura espesa. Retiramos del fuego y reservamos.



Escurrimos bien la gelatina y la incorporamos a la mezcla del turrón y la leche, removemos para que se integre bien, reservamos.

En otro bol batimos el queso para que quede suave y a la hora de mezclar con el resto de ingredientes no queden grumos. Incorporamos el queso a la mezcla del turrón y la leche, removemos para que se integren.



Sacamos el bol con los bricks de nata de la nevera, retiramos el hielo, escurrimos y secamos el bol, vertemos la nata y montamos con las varillas eléctricas, añadimos el azúcar, no es necesario que esté montada, es suficiente que adquiera una textura aireada y con volumen.



A continuaci3n a±adimos la nata a la mezcla, con movimientos suaves y envolventes, que quede todo bien mezclado. Vertemos sobre la base de galletas con suavidad para que la galleta no se mueva, damos peque±os golpes con el molde en la encimera para evitar burbujas en el postre y dejamos en la nevera **como m±imo 4 horas**.



Pasado el tiempo, sacamos, desmoldamos y decoramos a nuestro gusto, en este caso con almendras crocantes. Servimos fría.

mmmmmm! ¡Qué rica!

Consejo: Es preferible hacerla la víspera, así tendremos la seguridad de que queda totalmente cuajada.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: instagram.com/_masgpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masgpostres.es

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

Categorías

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

Fecha de creación

febrero 7, 2020

Autor

admin

default watermark