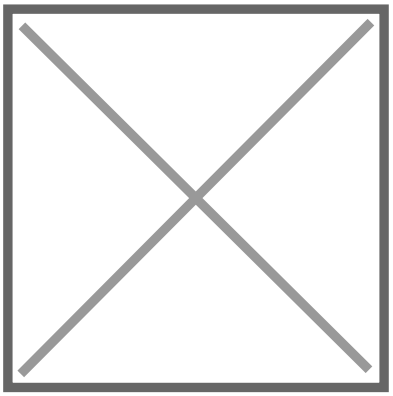


Tarta Â«superfÃ¡cilÂ» de queso sin horno

DescripciÃ³n

default watermark

TARTA SUPERFÃ•CIL DE QUESO SIN HORNO 7

Otra de esas recetas encontradas Â«de chiripaÂ» en Internet.

Es Â«superfÃ¡cilÂ» de hacer y una cosa muy importante: **No necesita horno.** La he hecho la vÃspera de su consumo.

La receta original lleva unas galletas para hacer de base al desmoldarla, pero yo las he cambiado por unos bizcochos de soletilla, tambiÃ©n podemos poner unos sobaos, eso a vuestro gusto.

Otras tartas de queso, van cubiertas de mermelada, esta no, esta lleva caramelo lÃquido, que puede ser comprado o hecho por nosotros.

AquÃ os dejo algÃºn enlace de recetas que llevan caramelo lÃquido casero.

Corona de manzana, Flan de galletas, Flan de manzana y coco, Pudin de galletas y frutos secos, Flan de turrÃ³n.

La medida del vaso que vamos a usar, es el de Duralex de toda la vida.

Ingredientes: **(Para seis u ocho personas).**

- 230 gr de queso de untar, tipo Filadelfia. Una tarrina pequeÃ±a.
- 500 ml de nata.
- 2 sobres de cuajada Royal.
- 2 vasos sin llenar del todo de azÃºcar.
- Ã•dem de leche.
- Caramelo lÃquido para el fondo del molde. Esta vez he puesto del comprado.
- Bizcochos de soletilla. Suficientes como para cubrir la base. TambiÃ©n sirven galletas o sobaos, a vuestra elecciÃ³n.

PreparaciÃ³n:

Escogemos un molde desmoldable. Yo he forrado con papel el fondo para facilitar el desmoldado. Vertemos en el fondo el caramelo lÃquido (si lo querÃ©is hacer, arriba tenÃ©is los enlaces de recetas que lo llevan). Tampoco conviene echar demasiado, empalagarÃa un poco, pero si sois golososâ?¦ adelante.

TARTA SUPERFÃ•CIL DE QUESO SIN HORNO 1

default watermark

TARTA SUPERFÃ•CIL DE QUESO SIN HORNO 4

En uno de los vasos de leche diluyo los dos sobres de cuajada. Reservo.

En una olla mediana, juntamos todos los ingredientes y batimos con la batidora hasta que quede una crema homogÃ©nea. No tienen que quedar grumos.

TARTA SUPERFÃ•CIL DE QUESO SIN HORNO 2 TARTA SUPERFÃ•CIL DE QUESO SIN HORNO 3 TARTA SUPERFÃ•CIL DE QUESO SIN HORNO 5

default watermark

Llevamos la olla al fuego, removemos continuamente para que no se agarre la crema al fondo de la olla. Cuando rompa el hervor, retiramos del fuego. Vertemos en el molde sobre el caramelo, **despacio para que no se mezcle mucho**. Cubrimos la superficie (que despuÃ©s pasarÃ¡ a ser la base) con los bizcochos de soletilla. Dejamos enfriar a temperatura ambiente, tapamos con papel film y metemos en la nevera para que se cuaje bien.

TARTA SUPERFÃ•CIL DE QUESO SIN HORNO 6

Sacamos del frigorÃfico y desmoldamos 1/2 hora antes de servir, con el fin de que no este tan frÃa y de que el caramelo se derrita un poco. Me gusta fresca pero no helada.

TARTA SUPERFÃ•CIL DE QUESO SIN HORNO 8

Consejo: Como hago siempre con las recetas que es necesario que cuajen, las preparo la vÃspera, asÃ no me llevo sorpresas. Si la preferÃs con cobertura de mermelada, eliminaremos el caramelo y al desmoldar, **justo antes de servir**, le pondremos la mermelada de nuestro sabor favorito. TambiÃ©n podemos decorarla con virutas o fideos de chocolate, en finâ?¦ a vuestro gusto.

Seguimos en Facebook: facebook.com/masqpostres

Y en la web: www.masqpostres.es

TambiÃ©n hemos aÃ±adido una direcciÃ³n de correo donde podeis dejar vuestros comentarios, opiniones, sugerencias y por supuesto vuestras recetas.

email: hola@masqpostres.es

Â¡Â¡Â¡Â¡Â¡Â¡ VISÃ•TANOS !!!!!

default watermark

CategorÃa

1. Postres

Fecha de creaciÃ³n
julio 15, 2016
Autor
admin