



Tarta Â«superfÃcilÂ» de queso sin horno

Descripci3n



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

Es Â«superfÃcilÂ» 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, tambiÃn 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.

Aquí os dejo algún enlace de recetas que llevan caramelo líquido casero.

[Corona de manzana](#), [Flan de galletas](#), [Flan de manzana y coco](#), [Pudin de galletas y frutos secos](#), [Flan de turrón](#).

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 pequeña.
- 500 ml de nata.
- 2 sobres de cuajada Royal.
- 2 vasos sin llenar del todo de azúcar.
- 1 litro de leche.
- Caramelo líquido para el fondo del molde. Esta vez he puesto el comprado.
- Bizcochos de soletilla. Suficientes como para cubrir la base. También sirven galletas o sobaos, a vuestra elección.

Preparación:

Escogemos un molde desmoldable. Yo he forrado con papel el fondo para facilitar el desmoldado. Vertemos en el fondo el caramelo líquido (si lo queréis hacer, arriba tenéis los enlaces de recetas que lo llevan). Tampoco conviene echar demasiado, empalagará un poco, pero si sois golosos?!





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

default watermark

En una olla mediana, juntamos todos los ingredientes y batimos con la batidora hasta que quede una



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 después pasará 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.



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



Consejo: Como hago siempre con las recetas que es necesario que cuajen, las preparo la víspera, así no me llevo sorpresas. Si la preferís con cobertura de mermelada, eliminaremos el caramelo y al desmoldar, **justo antes de servir**, le pondremos la mermelada de nuestro sabor favorito. También podemos decorarla con virutas o fideos de chocolate, en fin a vuestro gusto.

Seguimos en Facebook: facebook.com/masqpostres

Y en la web: www.masqpostres.es

También hemos añadido una dirección de correo donde podeis dejar vuestros comentarios, opiniones, sugerencias y por supuesto vuestras recetas.

email: hola@masqpostres.es

¡¡¡¡¡ VISÁTANOS !!!!!

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

julio 15, 2016

Autor

admin

default watermark