

Receta de tarta de queso fría

Tiempo de preparación: 25 Minutos **Tiempo de cocción:** 20 Minutos **Tiempo total:** 45 Minutos

Autora: Susana Gómez Bella



Ingredientes

- 2 paquetes de galletas tipo Maria, Digestive
- 100 gr. de mantequilla (temperatura ambiente)
- 1 paquete de cacahuets con miel
- 400 gr. de nata líquida para montar 35% materia grasa
- 100 gr. de azúcar
- 2 sobres de cuajada (equivalen a 8 raciones de cuajada individual)
- 500 gr de queso de untar (estilo Queso Philadelphia)
- Mermelada: casera o bote de Confitura de fresas, frambuesas, frutos rojos

Instrucciones

1. Trocear las galletas en pequeñas porciones, hasta hacerlas polvo, mezclar con la mantequilla y los cacahuets y formar una masa que nos sirva como base.
2. Colocar la masa creada con las galletas y la mantequilla en la base del molde, cubriendo toda la base de forma homogénea.
3. Dejar enfriar en la nevera unos 15/20 minutos serán suficientes para conseguir una base estable y fuerte.
4. Calentar la nata en un cazo a fuego lento, incorporar el azúcar y remover con la nata, el queso, incorporar las cuajadas, diluidas en un poco de leche. Remover todos los ingredientes, en el momento que la mezcla comienza a hervir, apartar del fuego. Echar en el molde con la base de galleta. Dejaremos enfriar en la nevera unas 6 horas aproximadamente.
5. Decorar la superficie de la tarta con mermelada de fresas. Des-moldaremos la tarta de queso y estará lista para degustar.