



# Tarta de Queso con Arándanos

20 raciones



Nivel medio

hasta 25 Min.



## Instrucciones:

### Utensilios:

Varillas  
Espátula  
Cuencos  
cazo

### Para la base:

150 g Galletas dulces  
70 g mantequilla

### Para la tarta de queso:

450 g Queso crema  
250 g yogur natural  
200 g nata para montar  
80 g azúcar  
1 cucharadita de Aroma natural  
vainilla de Madagascar Dr. Oetker  
10 hojas de Gelatina en láminas Dr.  
Oetker

### Para la gelée de arándanos:

380 g Arándanos  
50 g azúcar  
1 zumo de limón  
100 ml agua  
2 hojas de Gelatina en láminas Dr.  
Oetker

## Antes de empezar:

- 1 Preparar el molde desmontable: engrasarlo con un poco de aceite y cubrir la base y los bordes con papel vegetal.
- 2 Triturar las galletas hasta tener una textura de arena fina y derretir la mantequilla.
- 3 Mezclar en un cuenco las galletas trituradas con la mantequilla derretida hasta tener una textura de arena húmeda.
- 4 Verter la mezcla en el molde preparado y extender sobre la base haciendo presión para tener una base fina. Reservar en la nevera.
- 5 Coger un cuenco grande y verter la nata, batir con varillas manuales durante uno o dos minutos hasta tener una nata semi montada. Reservar.

## Para la tarta de queso:

- 6 Colocar 10 hojas de gelatina en remojo en un cuenco con agua fría al menos 10'.





- 7 Colocar el queso crema en un cuenco y añadir el azúcar, mezclando bien con espátula o varillas hasta tener una consistencia blanda y homogénea.
- 8 Añadir a la mezcla el aroma de vainilla y el yogur natural y mezclar hasta incorporar.
- 9 Por último agregar la nata semimontada y mezclar con espátula hasta que estén incorporados todos los ingredientes.
- 10 Escurrir la gelatina y colocar en un recipiente para derretir, puede ser unos segundos al microondas o en un cazo pequeño a fuego mínimo.
- 11 Incorporar una cucharada de la mezcla a la gelatina y mezclar bien para disolver la gelatina y equiparar densidades.
- 12 Añadir esta mezcla de gelatina a la mezcla principal hasta que esté incorporado.
- 13 Verter la preparación en el molde con la base preparada y alisar la superficie.
- 14 Llevar a la nevera mientras preparamos la gelée.

### Para la gelée de arándanos:

- 15 Colocar en un cazo 300 g de arándanos, el azúcar, el agua y el zumo de limón.
- 16 Calentar a fuego bajo unos 10', mezclando siempre hasta que los arándanos comiencen a soltar sus jugos y el azúcar se haya derretido por completo.
- 17 Agregar las dos hojas de gelatina escurridas al coulis caliente y mezclar con espátula para disolver. Retirar del fuego y dejar enfriar unos 10'.

### Para la decoración:

- 18 Verter el coulis de arándanos sobre la tarta de queso y terminar con algunos arándanos frescos y volver a la nevera durante al menos 2 horas.
- 19 Una vez transcurrido el tiempo, desmoldar y colocar sobre un plato a servir.





Tip from the Test Kitchen

- Si lo prefieres puedes saltarte el paso de la gelée de arándanos y decorar con mermelada de arándanos y/o arándanos frescos.

