



Tarta de queso fresco y albaricoque sin horno

12 raciones



Nivel medio

hasta 40 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

cazo
batidora eléctrica con varillas metálicas
molde redondo de 24cm Ø
Papel de horno
bol

Para la base:

300 g galletas de avena o cereales
80 g mantequilla o margarina
1 cucharada sopera de agua

Para la crema de queso:

6 hojas de Gelatina en láminas Dr. Oetker
2 cucharadas soperas de Azúcar vainillado
1 frasco Aroma de Limón Dr. Oetker
600 g queso fresco tipo requesón o ricota
150 g azúcar
200 ml nata para montar (fría)
50 ml agua (3 o 4 cucharadas soperas)

Para la decoración:

1 bote de meremelada de albaricoque (aprox. 100 g)

Antes de empezar:

- 1 Cubrir el molde por debajo con papel de horno y cerrar el molde.
- 2 Picar las galletas: con una picadora/ poner las galletas en una bolsa de plástico bien cerrada y triturar con un rodillo (o una botella de cristal).
- 3 Derretir la mantequilla o margarina en un cazo.

Preparación de la base:

- 4 Mezclar las galletas picadas con la mantequilla derretida y 1 cucharada sopera de agua en un recipiente hasta obtener una masa homogénea.
- 5 Repartir la masa en el molde con la ayuda de una cuchara, extender por el fondo y los bordes del molde y presionar firmemente para que quede uniformemente repartida.
- 6 Dejar reposar en la nevera como mínimo durante 10 minutos.





Preparación de la crema de queso:

- 7 Remojar las láminas 5 minutos en agua fría y escurrirlas suavemente. Reservar.
- 8 Verter el queso, el azúcar, el azúcar vainillado y media ampolla de aroma de limón en un recipiente y batir con una batidora eléctrica con varillas metálicas a media velocidad hasta obtener una masa homogénea, 2 minutos.
- 9 En un cazo, calentar las láminas de gelatina escurridas con 50 ml de agua y remover hasta que se disuelvan completamente.
- 10 Añadir esta mezcla de gelatina poco a poco a la mezcla de queso, removiendo bien.
- 11 En otro recipiente, batir la nata bien fría con una batidora eléctrica con varillas metálicas hasta obtener una textura espesa.
- 12 Añadir la mezcla de queso y remover suavemente.
- 13 Verter la crema sobre la base de la tarta y dejar reposar en la nevera durante 2-3 horas.

La decoración:

- 14 Extender la mermelada de albaricoque por toda la superficie.
- 15 También puede añadir trozos de albaricoque fresco o en almíbar.

Extras:

Se puede sustituir la mermelada de albaricoque por otras mermeladas de frutos rojos, ciruela, melocotón o por crema de limón estilo inglés.

