



Tarta de queso fría sin horno con arándanos

8 raciones



Nivel fácil

hasta 30 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

cazo
batidora eléctrica con varillas metálicas
Molde redondo de 20cm Ø
bol

Ingredientes:

200 g queso fresco para untar
200 ml nata para montar
1 sobre de Natafix Dr. Oetker
Aroma de Vainilla Dr. Oetker
4 hojas de Gelatina en láminas Dr. Oetker
50 g azúcar
50 g mantequilla o margarina
120 g galletas tipo María

Para la decoración:

100 g mermelada de arándanos
4 hojas de Gelatina en láminas Dr. Oetker
arándanos frescos para decorar (opcional)

Antes de empezar:

- 1 Remojar la lámina de gelatina durante 5 minutos en agua fría y escurrirla suavemente.
- 2 Calentar la mitad de la mermelada y la lámina de gelatina escurrida en el microondas durante unos 30 segundos y remover bien.
- 3 Agregar el resto de la mermelada y dejar entibiar.

Preparación de la base:

- 4 Derretir la mantequilla o margarina en un cazo.
- 5 Triturar las galletas y mezclarlas con la mantequilla.
- 6 Verter dentro del molde y, con la ayuda de una cuchara, extender y presionar firmemente para que quede repartida.
- 7 Dejar reposar en la nevera como mínimo durante 10 minutos.





Preparación de la mousse de queso:

- 8 Montar la nata con el Natafix con ayuda de unas varillas eléctricas y reservar el frigorífico.
- 9 Poner en remojo las hojas de gelatina en agua fría 5 minutos.
- 10 Escurrirlas, introducirlas en un cazo con 1 cucharada de queso fresco y 2 cucharadas de agua y calentar hasta que se derritan.
- 11 Mezclarlo con el resto del queso en un bol grande, añadir el azúcar, el aroma de vainilla y batir con una batidora eléctrica unos instantes.
- 12 Mezclar con la nata con movimiento suaves envolventes y verter sobre la base de la tarta.
- 13 Aplanar con la ayuda de una cuchara y terminar con la mermelada. Remover el mermelada ligeramente con una cucharita.
- 14 Dejar reposar en la nevera 2 horas como mínimo.

La decoración:

- 15 Desmoldar y servir decorado con arándanos frescos si se desea.

