



# Tarta de queso sin horno con miel

10 raciones



Nivel avanzado

hasta 20 Min.



## Instrucciones:

### Utensilios:

bandeja del horno  
molde de diámetro 18-20 cm  
desmontable  
Papel Vegetal  
Papel burbuja  
tijeras  
varillas eléctricas  
Cuencos  
Espátula

### Para la base:

100 g Galletas María  
50 g mantequilla

### Para el relleno:

250 g mascarpone  
350 g Queso crema  
30 g azúcar  
100 ml nata para montar  
55 ml miel  
10 ml agua  
4 hojas de Gelatina en láminas  
Dr. Oetker

### Para la decoración:

40 ml miel  
1 paquete de Fondant de azúcar  
Dr. Oetker  
1 paquete de Almendras en  
láminas Dr. Oetker  
1 paquete de Lápices Pasteleros  
sabor Chocolate Dr. Oetker  
1 paquete de Margaritas Dr.  
Oetker

## Antes de empezar:

- 1 Prepara el molde engrasándolo con un poco de aceite y colocando una tira de papel vegetal en la base. De esta forma será más fácil desmoldar la tarta. Cortar el papel burbuja en un círculo del diámetro del molde. Reservar.
- 2 Remojar las hojas de gelatina en un cuenco con agua fría durante 5'.
- 3 Procesar las galletas maría en una picadora o romper dentro de una bolsa para obtener una textura arenosa.
- 4 Derretir la mantequilla en un cazo pequeño o durante unos segundos en el microondas.

## Para la base:

- 5 Mezclar en un cuenco las galletas molidas con la mantequilla derretida hasta tener una textura de arena húmeda.
- 6 Colocar en la base de un molde desmontable y presionar firmemente con una cuchara y reservar en la nevera.





## Para la tarta de queso:

- 7 En un cazo pequeño colocar la miel, el agua y las hojas de gelatina escurridas. Calentar unos segundos a fuego bajo hasta derretir los ingredientes.
- 8 En un cuenco grande con varillas eléctricas colocar el queso crema, la nata para montar, el queso mascarpone y el azúcar.
- 9 Mezclar con varillas hasta tener una mezcla homogénea.
- 10 Incorporar la mezcla de miel y mezclar con la espátula.
- 11 Verter la preparación en el molde con la base de galletas preparada.
- 12 Para conseguir el acabado con el relieve simulando una colmena, coloca el papel burbuja por encima de la mezcla de miel para que coja la forma.
- 13 Déjalo reposar en el congelador durante 2h.
- 14 Retirar del congelador y quitar el papel burbuja.

## Para la decoración:

- 15 Coger trocitos de fondant amarillo y hacer pequeñas bolitas ovaladas.
- 16 Insertar una lámina de almendra de cada lado para simular las alas de las abejas.
- 17 Dibujar las rayas y los ojos de las abejas utilizando el lápiz pastelero de color marrón oscuro.
- 18 Rociar la tarta por encima con miel y terminar la decoración con las abejas de fondant y las margaritas.

