



Tarta de queso y fresas sin horno

8 raciones



Nivel medio

hasta 20 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

cazo
varillas eléctricas
Cuencos
Espátula
Molde desmontable de 18 cm de diámetro

Para el coulis de fresas:

250 g fresas
80 g azúcar
1 limón

Para la base:

150 g Galletas María
55 g mantequilla

Para la tarta de queso:

350 g Queso crema
60 g azúcar glas
175 ml nata para montar
5 ml Aroma natural vainilla de Madagascar Dr. Oetker
3 hojas de Gelatina en láminas Dr. Oetker

Para la base:

- 1 Cubrir el molde desmontable con papel vegetal en la base y en los bordes.
- 2 Colocar las galletas en una bolsa cerrada y aplastarlas con un rodillo de cocina hasta que tengan textura de arena.
- 3 Derretir la mantequilla y mezclar con las galletas.
- 4 Cubrir la base del molde con las galletas y aplastar bien con una cuchara. Llevar el molde a la nevera.

Para el coulis de fresas:

- 5 Limpiar las fresas y quitarles el cabito.
- 6 Cortarlas por la mitad y colocarlas en un cazo junto con el azúcar y el zumo de limón.
- 7 Calentar la preparación a fuego bajo durante 5', hasta que las fresas se ablanden y comiencen a soltar jugos.





- 8 Pasar el coulis por un tamiz y reservar en dos recipientes por separado el zumo y las fresas.

Para la tarta de queso:

- 9 Poner las hojas de gelatina en un cuenco con agua fría y dejar en remojo durante 5'.
- 10 Escurrir las hojas de gelatina y colocar en un cuenco junto con el zumo del coulis de fresas aún en caliente para que la gelatina se disuelva. Reservar.
- 11 En un cuenco grande colocar la nata para montar y el aroma de vainilla. Mezclar con varillas eléctricas hasta tener la nata montada a medio punto, es decir con picos suaves.
- 12 Colocar en otro cuenco el queso crema y el azúcar, mezclar con espátula hasta combinar los ingredientes.
- 13 Añadir la nata semi montada a la preparación de queso crema en dos veces, mezclando con espátula para integrar las dos preparaciones.
- 14 Por último agregar el zumo de fresas con la gelatina, la mitad de las fresas del coulis y mezclar todo con espátula hasta incorporar.
- 15 Verter la mezcla en el molde preparado con la base y llevar a la nevera durante 4 horas.
- 16 Desmoldar y decorar con el resto de fresas del coulis.

