




Comensales 6-8

T. preparación: 40 min

T. dedicación: 20 min

Preparación:

- Rompemos las galletas machacándolas con ayuda de un mortero o triturándolas con una picadora de vaso. Añadimos la mantequilla ligeramente derretida y mezclamos hasta conseguir una mezcla homogénea. Podemos añadir un chupito de Jerez o cualquier vino dulce.
- Preparamos el molde desmontable de 22-24 cm cortando y colocando papel de hornear en su base. Echamos la galleta en la base y repartimos tapando bien con ayuda de una cuchara.
- Batimos ligeramente las yemas y las echamos en un bol con la leche condensada y el queso mascarpone. Mezclamos hasta que quede una crema. podemos ayudarnos de una varilla.
- Cuando esté la crema la repartimos en el molde y horneamos a 190º durante 25 minutos en el segundo estante del horno. Retiramos y dejamos que enfríe.
- Una vez frío pasamos una puntilla o cuchillo para despegar los bordes de la tarta y extendemos una capa de mermelada de frambuesas. Quitamos el molde girándolo ligeramente para que no se nos pegue la mermelada y colocamos en una fuente. Retiramos el papel de hornear con cuidado y ya tenemos lista nuestra tarta.
-  Si usamos unas galletas sin gluten, esta receta sería apta para las personas que tienen intolerancia al gluten, pues los ingredientes que utilizamos son aptos para celíacos.

¿Qué necesitamos?

- 200 grs de galletas tipo maría
- 60 grs de mantequilla
- 1 chupito de jerez
- 375 grs de queso mascarpone o philadelphia
- 1 bote pequeño de leche condensada (370 grs.)
- 2 yemas de huevo
- 1 bote de mermelada de frambuesas (350 grs.)

Otra variante

- Si usamos frambuesas enteras, unos 200 grs. serían suficientes, se repartirían sobre la tarta antes de hornear, espolvoreando un poco de azúcar glase por encima y no sería necesario echarle mermelada después de hornear.
- Las frambuesas enteras pueden conseguirse frescas o congeladas. Como todas las frutas dependiendo de si están o no en temporada su precio puede variar mucho.