

# Pay de queso y frambuesas



## Ingredientes:

- Un molde de 20 cms
- 200 g de galletas tipo digestive o María – 90 g de mantequilla a temp ambiente
- 2 cucharadas de leche
- Media cucharadita de canela (opcional)
- Una lata de leche condensada de 380 g
- 200 g de queso crema (una barra)
- 4 huevos medianos
- Ralladura de un limón
- 350 g de mermelada de frambuesas
- 1 sobre de gelatina neutra ó 4 hojas
- 250 ml de agua (una taza)
- 80 g de frambuesas

**Horneado:** 45 minutos  
+ 2 horas de nevera  
**Cantidad :** 8-10 raciones



- 1** Comenzamos triturando las **galletas** introduciéndolas en una bolsa para congelados y aplastándolas con un rodillo. Las ponemos en un bol, añadimos la **mantequilla**, 2-3 cucharadas de **leche** y la **canela**. Mezclamos hasta hacer una pasta que ponemos en el molde en el que vamos a hornear y repartimos sobre la base presionando bien. **Reservamos en la nevera.**
- 2** Pre calentamos el horno a 180º C. En un bol ponemos los **huevos**, la **leche condensada**, el **queso crema** y la ralladura de **limón** y mezclamos bien. Quitamos el molde de la nevera y le vertemos la mezcla. **Horneamos a 180º C durante 45-50 minutos** con calor arriba y abajo. Pasado ese tiempo pinchamos en el centro y si el pincho sale limpio lo retiramos y dejamos enfriar sin desmoldar.

- 3** Ahora lo vamos a cubrir, para ello diluimos la **mermelada** en 2 cucharadas del **agua** y ponemos el resto de la taza de agua a calentar, echamos la **gelatina** en polvo a la mermelada y mezclamos bien. Una vez que hierva el agua, retiramos del fuego y añadimos la mermelada removiendo hasta que quede bien mezclado. Dejamos reposar unos 10 minutos, quitamos el pay de la nevera y vertemos encima la gelatina de mermelada. **Dejamos que cuaje en la nevera unas 2 horas.**
- 4** Una vez cuajada la gelatina retiramos el pay de la nevera, pasamos un cuchillo por el borde para ayudar a que se desmolde. Con ayuda de una espátula colocada entre la base y la galleta, **solamos el pay de la base** y lo colocamos sobre la fuente donde lo vamos a servir. Es muy posible que los bordes del queso queden un poco tostados. Para que quede más estético podemos limpiarlos o cortar el borde con ayuda de un cuchillo quitando una fina capa exterior. Decoraremos colocando las **frambuesas** amontonadas en un lateral del pay.