

Tarta fría de limón

cheesecake sin horno



Ingredientes

- 200 g de galletas María = Un paquete
- 100 g de mantequilla sin sal a punto pomada
- 3 hojas de gelatina
- 250 g de queso crema (Philadelphia)
- 200 g de nata para montar (crema de leche)
- 100 ml de zumo de limón
- 100 g de azúcar

Para la gelatina de limón:

- 100 ml de zumo de limón
- 50 ml de azúcar
- 1 hoja de gelatina + 50 ml de agua
- Un molde para tarta de 18 cms desmontable

Cocción: 20 minutos
+ 6 horas de enfriado

Cantidad : 4 - 6 personas



- 1** Forramos el molde con papel de hornear o acetato (plástico), trituramos las galletas en una bolsa con un rodillo y luego las mezclamos con la mantequilla derretida hasta formar una masa para la base de la tarta. Lo vertemos en el molde, extendemos bien, aplastamos y dejamos enfriar en el frigorífico.
- 2** Ponemos a hidratar la gelatina en agua fría. Calentamos a fuego medio el zumo de limón con el azúcar y removemos. Cuando esté fundido el azúcar añadimos la gelatina y llevamos a ebullición. Retiramos y dejamos templar.
- 3** Montamos la nata con el azúcar. Mezclamos el queso crema con la gelatina de limón, a continuación vamos añadiendo la nata poco a poco, removiendo bien. Vertemos la mezcla y nos aseguramos de que quede bien remartida. Tapamos y dejamos enfriar unas 4 horas en el frigorífico.
- 4** Después de enfriada la tarta, vamos a preparar la gelatina que cubrirá la tarta: Ponemos a hidratar la gelatina y calentamos el zumo de limón con el azúcar. Cuando rompa a hervir añadimos la gelatina y removemos hasta que hierva. Retiramos y cambiamos de recipiente para que enfrie. Luego vertemos sobre la tarta, utilizando una cuchara dada la vuelta. Dejamos enfriar unas 2 horas en el frigorífico hasta que endurezca la gelatina.