

Tarta fría de limón

cheesecake sin horno



Ingredientes

Para la base de galleta:

- 200 g de galletas María = Un paquete
- 100 g de mantequilla sin sal (derretida)
- Un molde para tarta desmontable de 24 cms

Para el interior de la tarta:

- 250 g de queso crema (Philadelphia)
- 500 ml de nata para montar (crema de leche)
- 150 ml de leche
- 100 g de azúcar, 200 ml de agua
- 2 sobres de gelatina de limón (2 x 85 g)

Para la cobertura de gelatina :

- 1 sobre de gelatina de limón + 400 ml de agua

Cocción: 5 minutos
+ 6 horas de enfriado

Cantidad : 8 - 10 porciones



1 Forramos la base y los bordes del 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 húmeda, que repartiremos en la base de la tarta. La vertemos en el molde, extendemos y aplastamos procurando no dejar ningún poro. Dejamos enfriar en el frigorífico.

2 Calentamos 200 ml de **agua** hasta que rompa a hervir, apagamos el fuego, retiramos y disolvemos los dos sobres de **gelatina de limón**, removiendo hasta que se disuelva. Dejamos templar la gelatina.

3 En un bol mezclamos la **nata** (crema de leche), la **leche**, el **azúcar** y el **queso** crema (a temperatura ambiente). Batimos bien todos los ingredientes hasta que estén bien integrados. Añadimos la **gelatina** templada sin parar de batir, hasta integrarla. Retiramos el molde del frigorífico y vertemos suavemente la mezcla. **Dejamos enfriar unas 3 horas en el frigorífico** hasta que se espese.

4 Después de que enfríe la tarta podríamos servirla así o ponerle una cobertura de gelatina. Para preparar la gelatina: ponemos a calentar la mitad del agua (200 ml). Cuando rompa a hervir, apagamos y retiramos del fuego, echamos el sobre de gelatina y removemos hasta que se disuelva bien. Echamos el resto del agua (200 ml) y acabamos de remover. Retiramos y cambiamos de recipiente para que enfríe y tiemple. Sacamos la tarta del frigorífico y le vertemos la gelatina despacio, utilizando una cuchara dada la vuelta, de este modo rompemos el golpe de calor y evitamos que se revuelva la superficie. **Dejamos enfriar unas 2 ó 3 horas en el frigorífico hasta que endurezca la gelatina.**

5 Para desmoldar la tarta, pasamos una puntilla o cuchillo para separar los bordes y quitamos el aro con cuidado. **Si tenemos el borde forrado con papel de hornear o acetato, no es necesario pasar la puntilla**, retiramos el acetato con cuidado y ya nos quedará perfecta. Soltamos de la base y pasamos a la fuente de servir, decorando con unas hojas de menta, hierba buena, o una rodaja fina de limón.