

Tarta de queso crema

(sin horno)



Dedicación: 15 minutos

Cocción : 5 minutos

Cantidad : 8 - 10 raciones



Ingredientes

Para un molde de 21 cms:

- 600 g queso crema sin sabor tipo Philadelphia, Mascarpone... o queso fresco
- 400 ml nata para montar (crema para batir, crema para chantillí, whipping cream)
- 120 g azúcar
- 10 g gelatina neutra = 6 hojas de gelatina = 1 sobre de cuajada
- 12 galletas

Para hacer el caramelo casero:

- 100 g de azúcar + 1 cucharada de agua

- 1** Sacamos un par de horas antes, el queso crema del frio, para que luego esté más blando. En un bol mezclamos con ayuda de una cuchara o espátula el **queso crema** con el **azúcar**, hasta obtener una crema más blanda. Hacemos el **caramelo** calentando el **azúcar** con el **agua** a fuego fuerte. Cuando comience a tomar color dorado, apagamos el fuego y esperamos a que tome el color deseado. Vertemos en el fondo del molde de 21 cm, repartimos también por el lateral y reservamos.
- 2** En un cazo ponemos a calentar la **nata** a fuego medio y antes de que rompa a hervir, añadimos la **gelatina** mezclando hasta integrarla. **Vamos añadiendo poco a poco la mezcla de queso crema**, removiendo de cada vez, hasta que se disuelva. Vertemos la mezcla en el molde y dejamos que enfríe a temperatura ambiente durante 1 hora. Repartimos por la superficie una capa de **galletas** y tapamos con film plástico. **Dejamos enfriar en el frigorífico un mínimo de 4 horas, hasta que cuaje la tarta.**
- 3** Una vez cuajada la tarta pasamos una puntilla por el borde del molde para soltarla. Colocamos la fuente en la que vamos a servir encima, la presionamos al molde y giramos con un movimiento rápido. Levantamos suavemente y ya estaría lista para servir. Podemos acompañarla con crema pastelera, nata montada o alguna fruta fresca tipo fresas, arándanos, uvas...