

# Tarta de queso Philadelphia

- sin horno -



## Ingredientes

### Para la base:

- papel de hornear, Molde desmontable de 20 cm
- 12 galletas Digestive o 1 paquete de galletas María
- 100 g de mantequilla (fundida pero no caliente)

### Para la crema de queso:

- 350 g de nata líquida (crema de leche)
- 40 g de azúcar
- 350 g de queso crema Philadelphia o Mascarpone
- 5 g de gelatina en polvo (grenetina) = 3 hojas

### Para la cobertura:

- 400 g (1 tarro) de confitura o mermelada
- 5 g de gelatina neutra = 3 hojas
- Unas gotas colorante rojo

### Decoramos con:

- frutas del bosque, cerezas, fresas...

**Preparación :** 10 minutos  
**Cocción:** 10 minutos  
+ 4 horas enfriar  
**Cantidad :** 6 raciones



- 1 Comenzamos preparando la base de galleta:** Para ello fundimos la **mantequilla** durante 30 segundos en el microondas o al baño maría y trituramos las **galletas** con un triturador o dentro de una bolsa con un rodillo. Vertemos las galletas en un bol, añadimos la mantequilla y mezclamos hasta obtener una pasta uniforme. Colocamos **papel de hornear** en la base del molde y repartimos la galleta presionando bien para que no queden poros. Reservamos en el frigorífico y dejamos enfriar 10 minutos en la nevera.
- 2 Preparación de la crema de queso:** Mientras tanto en un cazo ponemos a calentar a fuego medio la **nata** con el **azúcar** y el **queso crema** Philadelphia, durante unos tres minutos. Disolvemos la mitad de la **gelatina** en unos 50 ml de **agua**, apagamos el fuego y se la añadimos a la nata. Removemos hasta que quede bien mezclada. Vertemos la mezcla en el molde y **dejamos que enfríe una o dos horas** en la nevera antes de decorar.
- 3 Decoración:** Para cubrir la parte superior de la tarta disolvemos la otra mitad de **gelatina** en otros 50 ml de **agua**, calentamos un poco la **mermelada** para que se disuelva mejor y vertemos encima la gelatina. Mezclamos y **se lo echamos por encima a la tarta cuando lleve unas 2 horas enfriando**. Guardamos en la nevera unas 2 horas más antes de servirlo. Podemos decorarlo con unas frutas del bosque, cerezas, fresas ...