



Tarta de queso con mermelada de frutos rojo (Cheesecake)

Nivel de dificultad: Fácil

Para ocho personas

Tiempo de preparación: 20 minutos y 3 horas mínimo para enfriar

Ingredientes

1. 1 paquete de galletas preferentemente digestives, pero podéis usar cualquiera que tengáis en casa 0,74 €
2. 75 grs de mantequilla 0,30 €
3. 3 tarrinas de queso tipo Philadelphia de 200 grs (en principio podéis usar cualquiera, incluso mezclarlos de marcas diferentes, aunque para mi el Philadelphia siempre será único.) 2,70 €
4. 1/3 de bote de leche condensada o un bote pequeño 0,60 €
5. zumo de un limón 0,07 €
6. 200 grs de nata líquida 0,44 €
7. 5 hojas de gelatina 1,80 €
8. 4 cucharadas de azúcar 0,20 €

Total 6,85 €, es decir, 0,86 € si la repartimos entre 8 generosas raciones.

[Mermelada de frutos rojos](#) (pincha para ver la receta)

Utensilios

- 1 Un aro de cocina
- 2 Una batidora o varillas manuales
- 3 Un cacillo, un bol
- 4 Una espátula, cucharas de madera, etc.

Maridaje

Ya que estamos al final de la comida con este plato, cuando acabemos la tarta de queso, os propongo un refrescante **Gin & tonic**. Hay miles de combinaciones, ya lo sé, pero en homenaje a las primeras Premium que probé hace ya mucho... en el [Glass Bar](#) del **Hotel Urban**, rescato la receta: Copa o vaso de boca ancha enfriado con mucho hielo, Ginebra **Hendricks**, un par de láminas de piel de pepino, algunos pétalos de rosa, y tónica **Fever Tree** (Tonic water). Todo un **clásico** de la bebida de moda





Loleta

Life, Market & Cooking



Preparación

1. Deshacer las galletas con ayuda de una batidora o metiéndolas en una bolsa de plástico y golpeándolas con un rodillo, un martillo o cualquier cosa con la que podáis golpear las galletas hasta deshacerlas por completo.
2. Derretir la mantequilla en el micro y mezclar bien con las migas de galletas.
3. Poner el aro sobre un plato y colocar dentro la mezcla de las galletas. Con ayuda del dorso de la mano id cubriendo toda la superficie pero sin aplastar con fuerza, ya con exceso de presión, la capa de galleta quedaría muy dura. Meter en el congelador para que endurezca.
4. Por otro lado: batir el queso con la leche condensada y con la nata líquida.
5. Poner las hojas de gelatina en un bol con agua fría. Esperar a que se hidraten (las hojas se habrán hidratado después de estar cinco minutos en remojo. Lo notaréis porque su aspecto deja de ser rígido y pasan a ser mullidas y suaves)
5. Hervir el zumo del limón con el azúcar. Escurrir bien las hojas de gelatina del agua. Apartar del fuego el zumo de limón y añadir las hojas de gelatina escurridas.
6. Incorporar bien y añadir a la mezcla del queso. Batir con ayuda de una espátula. Sacar el molde con las galletas del congelador.
7. Con mucho cuidado y con ayuda de una espátula o una cuchara, volcar la mezcla de queso sobre las galletas sin que se levanten.
8. Dejar enfriar en la nevera al menos 3 horas. Si es una noche entera aún mejor.
9. Una vez que la tarta esté fría, antes de servir, cubrir con la [mermelada de frutos rojos](#) (pinchad que os explico como se hace). Cubrir por encima y servir... ¡Qué rica y que sencilla!

