

Tarta de queso

Ingredientes

- 100 gramos de galletas (digestivas o Chiquilín)
- 50 gramos de mantequilla
- 500 gramos de nata para montar
- 350 o 400 gramos de queso Philadelphia
- 40 gramos de azúcar
- 4 hojas de gelatina

Preparación de la base

1. Molemos las galletas y mezclamos con la mantequilla derretida.
2. Cubrimos la base de un molde con esta preparación (extendemos por toda la base).
3. Metemos a la nevera (10 minutos) mientras seguimos haciendo la tarta.

Preparación de la tarta

1. En un plato echamos agua y colocamos 4 láminas de gelatina durante unos 3 ó 4 minutos más o menos hasta que se ablanden.
2. Mezclar en un recipiente:
 - 500gr de nata montada (para montarla echarle una cucharada sopera de azúcar).
 - 350gr o 400gr de queso Philadelphia (calentarlo un poco en el microondas para poder mezclarlo mejor).
 - echamos las gelatinas sin el agua en un vaso con un poco de leche caliente para disolverlas y cuando estén bien disueltas echamos la leche al recipiente.
 - añadimos el resto del azúcar y lo revolvemos todo muy bien para que no queden grumos (puede usarse la batidora).
3. Si ya está bien dura la base echamos todo encima y lo metemos al frigorífico o al congelador según la prisa (cuaja en un par de horas). Si lo metemos en el frigorífico para el día siguiente esta lista.
4. Echar la mermelada de fresa o de frambuesa por encima antes de servir cuando la tarta ya esté lista.