



Recetas Solobuey
**TARTA DE
QUESO
MASCARPONE**



Tarta de queso Mascarpone sin horno

Ingredientes

200 g de galletas tipo María y 100 g de mantequilla para la base o 250 g de azúcar para hacer caramelo

1/5 l de nata; una tarrina de 250 g de queso mascarpone, 5 hojas de gelatina y 8 cucharadas de azúcar. (Se puede sustituir la gelatina por 80 g de maizena o un sobre de cuajada disuelta en leche)

Podéis cubrirla con mermelada comprada o hacerla vosotros si tenéis unas fresas más maduras de la cuenta con unos 150 g de azúcar o almíbar



Elaboración

Si os gusta la base de caramelo, solo tenéis que disolver el azúcar al fuego hasta que quede líquida y ponerla en un recipiente resistente al calor. Para la base de galleta hay que triturarlas hasta convertirlas en polvo y mezclarlas con la mantequilla en punto pomada. La masa se extiende bien por el fondo y se deja en el congelador unos minutos para que coja consistencia.

La mezcla de la tarta es bien fácil: se ponen al fuego la nata, el azúcar y el queso y se remueve para que todo se disuelva bien. Cuando empieza a hervir se añade o bien la maizena o la cuajada disuelta (según las instrucciones) o las hojas de gelatina hidratadas y una vez integrado cualquiera de estos espesantes, se apaga, se pone sobre la base ¡y a enfriar! Cuando se haya solidificado (unas 3-4 h) le ponemos la mermelada y lista para comer. ¡YUMMY!

