

Receta de Tarta de Melocotón y Queso

20 Jun 2015



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo esta receta de Tarta de Melocotón, es fácil de preparar y resulta muy rica y refrescante para los días calurosos, espero que os guste y la preparéis en casa.

Ingredientes

- Base de bizcocho (una)
- Melocotón en almíbar (un bote grande)
- Nata para montar (500ml)
- Queso philadelphia (200grs)
- Azúcar (30grs)
- Gelatina neutra (un sobre)
- Mermelada de melocotón

Modo de Preparación

1. En un molde desmontable, colocar la base de bizcocho
2. Separar el almíbar de los melocotones y dejar aparte cuatro mitades para decorar después
3. Poner en un bol el resto de melocotones y el azúcar y triturar hasta que quede hecho puré, reservar
4. Montar la nata, añadir el queso y mezclar bien, después añadir el puré de melocotón y mezclar bien
5. Desleír la gelatina en un poco del almíbar, poner el resto del almíbar al fuego y cuando esté hirviendo, retirar del fuego y añadir la gelatina del vaso, dejar enfriar
6. Cuando esté frío añadir a la mezcla despacio y volcar todo en el molde con la base de bizcocho
7. Meter al frigorífico para que cuaje al menos dos o tres horas
8. Decorar con mermelada de melocotón y las mitades de melocotón reservadas y.....buen provecho!!!