

## Receta de Tarta de Queso con Uvas

31 Dic 2015



Buenos días a tod@s l@s seguidor@s de esta Web de Recetas, para hoy que es el último día de este Año **2015**, os dejo una receta de una tarta muy apropiada para celebrar la salida y entrada de Año, **Tarta de Queso y Uvas**, seguro que el **2016** vendrá cargado de ilusiones y nuevos proyectos para tod@s y espero seguir contando con vosotr@s y vuestro apoyo durante mucho tiempo más. Un saludo muy cordial y.....

¡¡¡¡ FELIZ AÑO NUEVO 2016 !!!!

## Ingredientes

- **Para la gelatina de moscatel:**
  - Gelatina (tres hojas)
  - Azúcar (70grs)
  - Agua (70ml)
  - Vino de moscatel (70ml)
- **Para la base de la tarta:**
  - Galletas (300grs)
  - Mantequilla (80grs)
- **Para la crema de queso con uvas:**
  - Queso en crema (500grs)
  - Chocolate blanco (250grs)
  - Leche entera (250ml)
  - Azúcar (40grs)
  - Cuajada en sobre (un sobre)
  - Uvas blancas y rojas (sin pepitas mejor) (medio kg)

## Modo de Preparación

1. Preparar la gelatina hidratando las hojas en un bol con agua fría
2. En un cazo poner el agua y el azúcar al fuego, dejar que hierva y cuando esté derretido el azúcar, añadir el moscatel y las hojas de gelatina sin el agua, volcar en un bol y reservar procurando mantenerla templada, podéis dejar sobre una cacerola con agua caliente para que se mantenga líquida
3. Triturar las galletas para la base hasta que queden bien molidas, añadir la mantequilla y mezclar bien
4. Cubrir un molde desmontable con la masa de galletas y aplastarlas bien, meter al frigorífico
5. Derretir el chocolate blanco en el microondas y poner todos los demás ingredientes menos las uvas, batir

## Tarta de Queso con Uvas

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

---

bien todo con la batidora y volcarlo sobre la base de galletas

6. Meter al frigorífico de nuevo y mantener unos 30 minutos, cuando la superficie esté un poco cuajada, poner las uvas y volcar suavemente la gelatina de moscatel reservada
  7. Meter de nuevo en el frigorífico hasta que la gelatina esté bien cuajada (una hora aproximadamente)
  8. Desmoldar con cuidado, servir y.....buen provecho!!!
-