

Receta de Tarta de Queso y Nata

14 Ene 2017



Buenos días a tod@s, para este fin de semana que solemos tener más tiempo, os recomiendo que preparéis un postre muy rico que gustará a tod@s , es fácil de preparar y quedaréis encantad@s con esta **Tarta de Queso y Nata**, espero que os guste.

Ingredientes

- Galletas tipo digestive (110grs)
- Mantequilla (50grs)
- Queso philadelphia (400grs)
- Huevos medianos (tres)
- Azúcar glas (100grs mas 2 cucharadas y media)
- Extracto de vainilla (dos cucharaditas)
- Nata líquida (285ml)
- Yogur griego (150ml)
- Mermelada para cubrir

Modo de Preparación

1. Triturar bien las galletas y mezclarlas con la mantequilla derretida en un cazo, que quede una pasta
2. En un molde untado con un poco de mantequilla, poner la masa de galletas en el fondo y aplastarla bien
3. Precalentar el horno a 190º
4. En un bol batir con la batidora los huevos, el queso philadelphia y el azúcar (menos las 2 cucharadas y media), añadir 1/2 cucharadita de extracto de vainilla y seguir batiendo
5. Volcar la mezcla en el molde y meterlo al horno unos veinte minutos hasta que esté cuajado, con cuidado que no se queme
6. Batir la nata, el yogur y el resto de la vainilla y las dos cucharadas y media de azúcar glas
7. Sacar el molde del horno y añadir la batida con cuidado, volver a meter al horno otros diez minutos
8. Dejar enfriar un rato a temperatura ambiente y después meter en el frigorífico unas horas o mejor toda la noche
9. Una hora antes de consumirla, cubrirla con mermelada a vuestro gusto
10. Desmoldar, servir y....buen provecho!!!