

Receta de Tarta de Queso Philadelphia

05 Abr 2019



Hola a tod@s, para este fin de Semana os dejo un postre muy rico que nos envía una de nuestras seguidoras, se trata de una **Tarta de Queso Philadelphia**, nos cuenta **Carmen Fernández García** que es una tarta riquísima, muy suave y facilísima de hacer, que ella la prepara mucho porque a su familia les encanta, espera que nos guste a tod@s.

Ingredientes

- Queso Philadelphia (una tarrina de 200 grs)
- Nata líquida (400 ml)
- Yogur de Fresa (uno)
- Azúcar (cuatro cucharadas)
- Gelatina de limón (un sobre)
- Sobaos (ocho/diez)
- Mermelada de fresa

Modo de Preparación

1. Preparar la gelatina según las instrucciones del sobre
2. En un bol poner todos los ingredientes menos los sobaos y la mermelada y mezclar bien todo con la batidora
3. Forrar el fondo de un molde con los sobaos que quede todo cubierto
4. Volcar la mezcla encima y meter al frigorífico unas horas hasta que cuaje, mejor de un día para otro
5. Antes de desmoldar, calentar un poco la mermelada y extenderla por encima, volver a meter al frigorífico un rato
6. Desmoldar, servir y....buen provecho!!!