

Receta de Tarta de Queso y Naranja

23 Jun 2018



Buenos días a tod@s, para este primer fin de semana del verano, os dejo esta receta de **Tarta de Queso y Naranja**, es fácil de preparar y resulta un postre muy refrescante para los días calurosos del estío.

Ingredientes

- Queso batido (500 grs)
- Nata líquida (200 ml)
- Leche condensada (250 ml)
- Zumo de dos naranjas
- Gelatina de naranja (dos sobres)
- Yemas de huevo (dos)
- Galletas digestive (60 grs)
- Mantequilla (40 grs)

Modo de Preparación

1. Triturar las galletas junto con la mantequilla y forrar el fondo de un molde
2. Introducir el molde con la base forrada con la galleta triturada en el frigorífico
3. Mezclar con la batidora en una cacerola todos los ingredientes el queso, la nata, la leche condensada, el zumo, 1 sobre de gelatina y las yemas,
4. Ponerlo al fuego y dejar que vaya ligando a fuego moderado
5. Ponemos la crema batida sobre la galleta despacio y dejamos que cuaje en el frigorífico
6. Poner un vaso lleno de agua en el microondas bien caliente, disolver el otro sobre de gelatina, y dejarlo solo templar unos minuto
7. Sacar la tarta procurando que esté bien cuajada y ponemos la gelatina sobre ella
8. Volver a meter al frigorífico hasta que cuaje de nuevo
9. Mejor hacerla de un día para otro
10. Servir bien fresquita y....buen provecho!!!