

Receta de Tarta Con Napolitanas Y Philadelphia

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo una receta que es un postre exquisito, se trata de una tarta con galletas napolitanas y queso de Philadelphia, seguro que os va a gustar.

Ingredientes

- Tarrina de queso philadelphia u otra marca (una)
- Cuajada en polvo (un sobre)
- Leche entera o semi (medio litro)
- Canela en rama (una o dos ramas)
- Azúcar (cuatro cucharadas)
- Canela en polvo
- Galletas napolitanas (un paquete)

Modo de Preparación

1. Disolver la cuajada en un vaso con leche
2. Calentar el resto de la leche con la rama de canela, añadir el azúcar, la cuajada disuelta y la tarrina de queso
3. Remover continuamente hasta que la mezcla empiece a espesar
4. Retirar la rama de canela
5. Forrar el molde que se vaya a utilizar con film transparente que sobresalga por todos los lados, así es más fácil de desmoldar
6. Poner en la base una capa de galletas napolitanas y encima poner un poco de la mezcla de cuajada y así sucesivamente hasta terminar con una capa de mezcla de cuajada
7. Poner encima de cada capa de cuajada, abundante canela en polvo
8. Meter al frigorífico hasta que esté bien cuajada, desmoldar en una fuente y servir con más canela espolvoreada