



Tarta de queso de verano

Esta TARTA DE QUESO DE VERANO es la solución para tus tardes de calor y lo mejor de todo es que no tenemos que usar el horno!

Ingredientes para la base: 180 g de galletas de chocolate, 3 cucharadas de margarina derretidas

Ingredientes para el relleno: 1kg de ricota, 250 ml de crema, 1 taza de azúcar impalpable, 1 cucharadita de extracto de vainilla, 3 cdas de gelatina sin sabor, 1/2 taza de agua caliente, 8-10 galletas.

Preparación:

1- Para la base, molemos las galletas en un procesador y le agregamos la margarina derretida, mezclamos bien y colocamos sobre la base de nuestra fuente, presionamos la mezcla sobre la fuente para que se compacte y lo enviamos a enfriar dentro de la heladera.

2- Disolvemos la gelatina en agua caliente y la dejamos enfriar.

3- Cortamos unas 5 galletas en trozos pequeños, las colocamos en un recipiente, agregamos el azúcar en polvo tamizada y el extracto de vainilla. Le agregamos la crema previamente batida y mezclamos suavemente.

- 4- Luego agregamos la ricota y la gelatina enfriada y mezclamos bien.
- 5- Vaciamos nuestra mezcla sobre la base de galletas previamente hecha y nivelamos.
- 6 -Decoramos los costados con galletas de chocolate molidas y agregamos algunas enteras sobre la tarta de queso, empujando ligeramente.
- 7- Llevamos a la heladera por unas 4/6 horas.