

Tarta queso

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Marisa

INGREDIENTES

0	
	Frambuesas — para decorar
225 gr	Galletas marías — tipo María
3 cucharadita/s	Gelatina en polvo
100 gr	Mantequilla
3 cucharada/s	Miel
12 cucharada/s	Nata
3	Plátanos (Bananas) — y unas rodajas para decorar
225 gr	Queso — fresco
4 cucharada/s	Zumo de limón

ELABORACIÓN

- Fundir la mantequilla en el microondas, durante 1 minuto. Triturar las galletas y mezclarlas con la mantequilla fundida. Forrar, con esta pasta, un molde desmoldable, de 20 centímetros. Reservar en la nevera.
- Batir el queso con la nata. Pelar los plátanos, aplastarlos y mezclarlos con la crema de queso. Añadir la miel.
- Poner en un cuenco, apto para microondas, el zumo de limón. Añadir la gelatina e introducir en el microondas durante 35-40 segundos.
- Mezclar la gelatina con la crema de queso y plátano. Volcar la mezcla en el molde reservado. Introducir en el frigorífico para que cuaje.
- Adornar con las rodajas de plátano y las frambuesas. Rociar con miel.