

Tarta queso

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

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.