

Tartita de queso

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

INGREDIENTES

0

1 bote/s Leche condensada - pequeño

Agua - para diluir la leche

3 Yogur - griegos

7 Gelatina en hojas

250 gr Requesón

1 bote/s Melocotones

1 paquete/s Galletas marías

100 gr Mantequilla - fundida

3 cucharada/s Azúcar

ELABORACIÓN

Ponemos a remojo la gelatina. En un cazo ponemos la leche condensada y el agua, removemos y a fuego lento, mientras batimos los yogures, el azúcar y el requesón. Picamos en cubitos los melocotones y se lo añadimos. Escurremos bien la gelatina y se la añadimos a la leche que habremos apartado del fuego, disolveremos bien, adicionaremos esto mediante un colador a la mezcla de los yogures. Trituramos las galletas y las mezclamos con la mantequilla fundida, lo esparcimos en el fondo de un molde y aplastamos bien con la mano para uniformar la base de la tarta, una vez hecho esto echamos la mezcla de requesón que teníamos reservada y la metemos al frigorífico(decorar con mermelada de melocotón o con mas gajos de melocotón en almíbar), dejar al menos 3 horas.