

Tarta de Queso Manchego

Base

200 gr de galleta María

100 gr de mantequilla

Trituramos las galletas y reservamos.

Ponemos la mantequilla fundida con las galletas molidas hasta que tengamos una mezcla homogénea. Extender la mezcla sobre la base de un molde desmontable y compactar. Dejar enfriar en el congelador para que se endurezca.

Tarta

200 gr de queso manchego curado

200 ml leche entera

200 ml de nata de montar

2 yogures naturales azucarados

4 hojas de gelatina

100 gr azúcar glass

Rallamos el queso y reservamos. Pon las hojas de gelatina a remojo en agua fría.

Calienta la leche en un cazo, añade poco a poco el queso rallado y remueve bien.

Retira del fuego e incorpora las hojas de gelatina dejando enfriar a continuación hasta que quede un cremita espesa.

En un bol mezcla la nata los yogures y bate para a continuación agregar el azúcar.

Esta mezcla incorpórala a la crema de queso y remueve bien agregándola al molde de la base.

Cobertura

300 gr de mermelada de fresa

3 hojas de gelatina

Pon las hojas de gelatina a remojo en agua fría.

Calentamos dos cucharadas de agua para disolver la mermelada he incorporamos la gelatina mezclamos bien y cubrimos la tarta volviéndola a meter al frigorífico durante al menos 4 horas.

