Receta de Tarta de Queso y Naranja

23 Jun 2018



Buenos días a tod@s, para este primer fin de semana del verano, os dejo esta receta de **Tarta de Queso y Naranja**, es fácil de preparar y resulta un postre muy refrescante para los días calurosos del estío.

Ingredientes

- Queso batido (500 grs)
- Nata líquida (200 ml)
- Leche condensada (250 ml)
- Zumo de dos naranjas
- Gelatina de naranja (dos sobres)
- Yemas de huevo (dos)
- Galletas digestive (60 grs)
- Mantequilla (40 grs)

Modo de Preparación

- 1. Triturar las galletas junto con la mantequilla y forrar el fondo de un molde
- 2. Introducir el molde con la base forrada con la galleta triturada en el frigorífico
- 3. Mezclar con la batidora en una cacerola todos los ingredientes el queso, la nata, la leche condensada, el zumo, 1 sobre de gelatina y las yemas,
- 4. Ponerlo al fuego y dejar que vaya ligando a fuego moderado
- 5. Ponemos la crema batida sobre la galleta despacito y dejamos que cuaje en el frigorífico
- 6. Poner un vaso lleno de agua en el microondas bien caliente, disolver el otro sobre de gelatina, y dejarlo solo templar unos minuto
- 7. Sacar la tarta procurando que esté bien cuajada y ponemos la gelatina sobre ella
- 8. Volver a meter al frigorífico hasta que cuaje de nuevo
- 9. Mejor hacerla de un día para otro
- 10. Servir bien fresquita y....buen provecho!!!