

Receta de Tarta De Queso San Valentín

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, hoy os dejo esta receta exquisita para que la preparéis a vuestras parejas el día de **San Valentín** y celebréis juntos este día tan especial.

iiiFeliz Día de los Enamorados!!!

Ingredientes

- Galletas María (un paquete)
- Mantequilla o margarina (70grs)
- Brandy (un vasito)
- Queso Philadelphia (una tarrina)
- Queso mascarpone (una cucharada)
- Huevos (dos)
- Nata líquida (200ml)
- Mermelada de fresa
- Azúcar (seis cucharadas)

Modo de Preparación

1. Machacar las galletas y mezclarlas bien con la mantequilla derretida y el vasito de brandy
2. Ponerlas en el fondo del molde, mejor que el molde sea de los de hebilla, se desmolda mejor
3. En un bol batir los huevos, los quesos, la nata y el azúcar
4. Volcar la mezcla en el molde encima de las galletas
5. Precalentar el horno a 180 Grados
6. Meter el molde con la tarta y mantener unos 35 minutos aproximadamente
7. Cuando la tarta esté fría, desmoldar y cubrir con mermelada de fresa u otra que os guste y... buen provecho!!!!
8. iiiFeliz San Valentín!!!