

TARTA DE QUESO



Ingredientes (4 raciones):

- 200 g Galletas María sin azúcar
- 200 ml Leche desnatada
- 400 ml Nata líquida para montar
- 125 g Yogur natural desnatado
- 300 g Queso de untar light
- Sirope de agave
- Mermelada de fresa sin azúcar
- 100 ml de agua
- Espesante basado en gomas (amilasa resistente)

Elaboración:

Base: Primero, en un cazo calentamos 200ml de nata con 200ml de leche. A continuación troceamos las galletas y las introducimos en el cazo con la nata y la leche. Cuando las galletas estén bien remojadas, pasamos la mezcla por la batidora hasta obtener una crema sin grumos. Para obtener una textura idónea que aguante el resto de capas de la tarta, vamos a usar 3 cacitos de espesante que nos dejará una textura tipo puding. Así pues añadimos a la crema de galletas los 3 cacitos de espesante removiendo bien, hasta que esté disuelto. Por último vertemos la base en el molde y dejamos enfriar.

Relleno: En un cazo, a fuego lento y removiendo constantemente, calentamos otros 200ml de nata, con 125 gr de yogur, 300 gr de queso de untar, y 5 cucharadas soperas de sirope de agave. Cuando esté todo bien integrado añadimos 2 cacitos de espesante, disolvemos bien en la mezcla y obtenemos una textura tipo crema/miel. Vertemos encima de nuestra base y dejamos enfriar.

Cobertura: En una taza echamos 100 ml de agua y 2 cucharadas soperas de mermelada. Introducimos en el microondas y calentamos a máxima potencia 45 segundos, para que la mermelada se derrita. Al sacar la taza del microondas removemos un poco para integrar bien los ingredientes. Después pasamos por un colador, para quitar los posibles grumitos de la fruta, y añadimos un cacito de espesante para que la cobertura coja una textura de jarabe. Cubrimos la tarta con la mermelada, dejamos enfriar y ¡listo!