



Tarta de queso fría

Tarta de queso fría

[Mas recetas Tartas en http://www.recetasypostres.net/tartas/5.php](http://www.recetasypostres.net/tartas/5.php)

Ingredientes:

1/2 litro de nata, 600gr. de queso philadelphia, 100gr. de azúcar, 1 yogur natural, 5 hojas de gelatina, 1 bote de mermelada(de cualquier sabor), 1 paquete de sobaos.

Pasos a seguir:

- 1) Montar la nata con el azúcar.
- 2) Echar encima el queso philadelphia y el yogur natural.
- 3) Batir todo.
- 4) Echar las hojas de gelatina en medio vaso de agua caliente, remover hasta deshacerlas del todo, dejar enfriar, echarla sobre la mezcla anterior y remover de nuevo.
- 5) Hacer en un molde la base con los sobaos.
- 6) Verter la mezcla sobre los sobaos.
- 7) Enfriar en el frigorífico.
- 8) Cubrir de mermelada y lista para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/tartas/tarta-de-queso-fria-1.php>