

Tarta de Queso de Cabra y Fruta de la Pasión

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Base

Galletas: 300 grs

Mantequilla: 120 grs

Relleno

Azúcar Glas: 100 grs

Azucar: 100 grs

Gelatina en hojas: 16 grs

Nata líquida: 1/2 Litro

Maracuyá: 5 Unidades

Queso de cabra blando: 200 grs

Queso Crema: 200 grs

Yogures naturales de cabra: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Triturar las galletas hasta obtener una especie de arena.
- Mezclar con la *mantequilla*.
- Amasar bien.
- Forrar los moldes de tartaleta y hornear 8 minutos a 170 °C.
- Dejar enfriar en la nevera.
- Batir los quesos con el azúcar y mezclar con los yogures.
- Montar la *nata* a 3/4 y añadir el azúcar glas
- Aparte diluir la *gelatina* previamente remojada con un chorrito de leche caliente y mezclar con la *nata*.
- Mezclar ambas cremas, la del queso y la de la *nata*.
- Montar la tarta, con la *crema* de queso de cabra.
- Sobre ésta pondremos la pulpa de fruta que habremos mezclado con las dos cucharaditas de azúcar.