Tarta de Queso sin Horno con Salsa de Arándanos



Ingredientes

Base

Galletas tipo graham molidas: 375 Gramos
Mantequilla derretida: 115 Gramos

Relleno

Azúcar Glas: 130 Gramos
Nata: 250 miliitros
Queso crema a temperatura ambiente: 750 Gramos
Extracto de vainilla: 15 miliitros
Nata fresca: 125 miliitros
Zumo de limón: 22 miliitros

Salsa

Arándanos: 500 Gramos
Maicena: 1 cda
Azucar: 100 Gramos
Zumo de limón: 1 cda

Preparación de la Receta

- Engrasar un molde desmontable de 23 cm y cubrir el fondo y los lados con papel vegetal.

Base

- Moler las galletas y mezclar con la *mantequilla* derretida
- Poner la mezcla en el molde y presionar para formar una capa uniforme.
- Dejar a enfriar durante una hora en la nevera o 10 minutos en el congelador

Relleno

- Con la ayuda de una batidora, batir la *nata* hasta que este firme.
- Dejar enfriar en la nevera.
- Usando una batidora con el accesorio de pala, batir el queso *crema* a velocidad media-alta hasta que esté suave y esponjoso.
- Añadir el azúcar glas y seguir batiendo lentamente, aumentando poco a poco la velocidad
- Añadir *nata* fresca, el *zumo* de *limón* y la vainilla y mezclar todo a la mano
- Incorporar con movimientos envolventes la *nata* que teníamos reservada.
- Poner todo el relleno encima la base fría, extender y dejaren la nevera, sin tapar, durante al menos 6 horas

Salsa de arándanos

- Cocinar a fuego lento los **arándanos**, el azúcar y el *zumo* de *limón*, revolviendo ocasionalmente
- Tras 10 minutos los *arándanos* estarán suaves y tiernos.
- Mezclar la *maicena* con 2 cucharadas de agua fría y lo añadir a la mezcla.
- Revolver y volver a cocinar a fuego lento hasta que la salsa espese y quede brillante
- Cuando la salsa empiece *hervir* quitar del fuego y dejar enfriar a temperatura ambiente.
- Servir la tarta con una generosa cucharada de salsa de *arándanos*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-queso-sin-horno-con-salsa-de-arandanos