

Tarta de Queso con Arándanos rojos



Ingredientes:

Para la tartaleta:

- 150 gramos de galletas
- 70 gramos de mantequilla

Para el relleno:

- 150 gramos de azúcar
- la piel de un limón, solamente la parte amarilla
- 1/2 kilo de queso fresco sin sal
- 1 yogurt de limón
- 5 huevos
- 10 gramos de zumo de limón

1°. Ponemos el azúcar del relleno en el vaso y glaseamos y con velocidad progresiva 5 -10 durante 20 segundos, después añadimos la piel del limón y repetimos de nuevo, 20 segundos velocidad progresiva 5 -10, y reservamos.

2°. En el vaso ponemos las galletas y las trituramos durante 20 segundos a velocidad 6, añadimos la mantequilla y mezclamos durante 10 segundos a velocidad 6 hasta conseguir una masa homogénea. Esta mezcla la vertemos en un molde desmontable, y presionamos formando una base uniforme, y horneamos unos 10 minutos a 180°, y luego enfriamos en el frigorífico.

3°. Mientras horneábamos la base, preparamos el relleno. Sin lavar el vaso, ponemos el azúcar glass y el resto de ingredientes del relleno, y programamos 7 minutos, temperatura 90°, velocidad 4. Una vez terminado este tiempo, batimos durante 30 segundos a velocidad 5 para dejarlo muy fino.

4°. Sacamos la tartaleta de la nevera, vertemos el relleno y dejamos enfriar. Luego la metemos en el frigo hasta la hora de servir.

5°. Una vez cuajada la tarta, le añadimos la mermelada, yo he usado mermelada de arándanos rojos que me gusta mucho.