

Tarta de queso (sin horno)

Con cuajada

Ingredientes

- 1 litro de nata.
- 2 tarrinas de queso Philadelphia (250 gr).
- 2 sobres de cuajada Royal (16 raciones).
- 1/2 vaso de leche.
- 7 cucharadas de azúcar (más o menos).
- Caramelo líquido.
- Galletas.

Elaboración

1. Calentar la nata.
2. Echar el queso Philadelphia y el azúcar. Mezclar usando la batidora.
3. Por otro lado disolver la cuajada en la leche y una vez disuelta añadir a la mezcla anterior, remover bien.
4. Hacer caramelo y poner en el fondo del molde.
5. Añadir la mezcla y poner galletas.
6. Dejar enfriar y desmoldar.

Con cuajada y huevos

Ingredientes

- 500 ml de nata.
- 900 gr de queso de untar en tarrina.
- 4 sobres de cuajada Royal.
- 300 ml de leche.
- 250 g de azúcar.
- 150 g Galletas Lotus (relieve).
- 80 gr mantequilla.
- 4 huevos.

Elaboración

1. Base
 1. Trituramos las galletas y las mezclamos con la mantequilla hasta que quede una masa homogénea.
 2. Colocamos la mezcla en la base de un molde de 28 cm, asegurando que quede todo cubierto.
 3. Metemos dicho molde media hora al congelador.
2. Disolver la cuajada en la leche.
3. Calentar la nata a fuego lento e ir añadiendo los demás ingredientes: Azúcar, huevos, queso y leche con cuajada.
 1. Remover hasta que la masa sea uniforme.
 2. Cuando empiece a hervir apartamos para que la cuajada no se pegue.
4. Sacamos el molde del congelador y vertemos en él la mezcla.
5. Dejar enfriar y meter en la nevera hasta que termine de cuajarse.
6. Desmoldar.
7. Adornar la tarta al gusto: Mermelada de fresa, frutos rojos , etc.

Con gelatina

Ingredientes

- 500 g queso Filadelfia.
- 100 g azúcar.
- 2 huevos.
- zumo de 2 limones.
- 8 hojas de gelatina.
- 2 yogures naturales.
- Mermelada de albaricoque.
- Para la base:
 - 150 g de galletas.
 - 75 g de mantequilla.
 - 2 cucharadas de zumo de limón.
 - 2 cucharadas de azúcar.

Elaboración

1. Hacemos la base: Trituramos la galletas y las mezclamos con la mantequilla, 2 cucharadas de zumo de limón y 2 cucharadas azúcar.
2. Deshacemos la gelatina en agua.
3. En un bol se mezclan: queso, azúcar, huevos, zumo de 2 limones, yogures y la gelatina.
4. En el molde para la tarta se coloca la base y luego la mezcla del bol.
5. Se pone en la nevera hasta que cuaje. Normalmente al día siguiente.
6. Finalmente se adorna con la mermelada.

From:

<https://ww.euloxio.myds.me/dokuwiki/> - **Euloxio wiki**

Permanent link:

https://ww.euloxio.myds.me/dokuwiki/doku.php/doc:comida:recetas:tarta_queso

Last update: **2025/07/25 11:48**

