

Tarta de queso lima y limón



Tarta de queso lima y limón

Por fin la entrada que prometí hace tiempo! pero entre el embarazo, Ups! creo que no os lo había dicho!!!!. Pues eso, estaba embarazada de mi segunda princesita y ya en la recta final...y luego con el nacimiento de la peque no había podido sacar un hueco para poder crear la entrada, ya que con la lactancia materna poco tiempo me queda.

Esta entrada estaba dedicada a mi marido por su cumpleaños, ya que debía prepararle su tarta y como no le hacen mucha gracia las tartas decoradas con fondant y con el calor que hacia en julio le apetecia algo más fresco, así que me dio la idea de una tarta de queso lima y limón y me puse manos a la obra.

Debía ser una tarta muy fresca y que no necesitara horneado, pero sobretodo un postre fresco y sabor diferente a los

habituales que suelo preparar.

Nunca había hecho esta tarta de queso, así que me arriesgue a ver que salía y realmente el resultado fue sorprendente, a todos les gusto muchísimo ya que es muy fresca.

Ingredientes de la base de la tarta de queso lima y limón:

- 200 grs. de galletas tipo digestive.
- 75 grs. de Mantequilla.
- 45 grs. de Azúcar.

Ingredientes del relleno de la tarta de queso lima y limón:

- 700 grs. de Queso crema Philadelphia.
- 2 Limas ralladura fina y el zumo.
- 1 Limón la ralladura y el zumo.
- 60 ml. de Leche.
- 300 ml. de Nata 35% Materia Grasa (de montar)
- 8 hojas de gelatina.
- 160 grs. de Azúcar.
- 150 ml. de nata de montar para decorar nuestra tarta y Azúcar superfino al gusto.
- 1 Lima en rodajas finas para decorar.
- 1 Limón en rodajas finas para decorar.

Preparación de nuestra tarta de queso lima y limón:

Precalentamos el horno a 180°C y engrasamos nuestro molde con spray desmoldante o mantequilla:

1. Empezaremos triturando las galletas hasta que parezca pan rallado, luego las mezclaremos con la mantequilla derretida y los 45 grs de Azúcar. Cubrimos con la mezcla nuestro molde, sólo la base. Metemos en la nevera un rato y después horneamos 10 min, sólo para que las galletas queden bien compactas y no se deshaga en el momento de cortar nuestra tarta. Dejamos enfriar a temperatura ambiente y continuamos con el relleno.
2. Incorporamos el queso en el tazón de nuestra batidora eléctrica junto con el azúcar, la Leche, la ralladura de las Limas y la ralladura del Limón. Una vez que este bien incorporada la mezcla reservamos.
3. Llenamos un cuenco con agua fría, añadiremos las hojas de gelatina una a una y dejamos reposar 5 minutos.
4. Mientras dejamos reposar la gelatina, montamos la Nata y reservamos.
5. Una vez que haya reposado la gelatina, la disolveremos a baño maría en el zumo de las 2 limas y limón, moveremos constantemente para que no queden grumos.
6. Cuando este disuelta la gelatina, añadiremos a la mezcla de queso y seguimos batiendo para que quede bien incorporada.
7. Apagamos la batidora y añadiremos con una pala la nata montada de forma envolvente hasta que este bien mezclado.
8. Vaciamos la mezcla en nuestro molde y metemos a la nevera por lo menos 8 horas, si se prepara un día antes mejor.
9. Una vez haya pasado el tiempo de reposo en la nevera, desmoldamos y procedemos a la decoración con la nata montada y las rodajas del limón y la lima.

Espero que la disfrutéis tanto como nosotros!