

*tarta de queso y frutos del bosque
a capas y sin horno*



Ingredientes para 12 vasitos:

base:

150 gr de galletas tipo Digestive

50 gr de mantequilla

almíbar:

300 gr de frutos del bosque congelados

1 cucharadita de zumo de limón

2 cucharadas de azúcar o 1 de tagatosa

100 gr de agua

relleno:

600 gr de queso crema

250 gr de yogur griego

125 gr de azúcar o 60 gr de tagatosa

7 cucharadas de leche

9 hojas de gelatina

Preparación:

Base:

Trituramos las galletas y las mezclamos junto con la mantequilla derretida, mezclamos hasta obtener una masa similar a la de la arena húmeda. Rellenamos cada vasito con 2 cucharaditas de la mezcla de galletas.

Reservamos.

Almíbar:

En un cazo calentamos los frutos del bosque junto con el zumo de limón y el azúcar durante 10 minutos, chafando ligeramente los frutos rojos para sacarles el jugo. Dejamos templar y colamos en un colador el almíbar. Reservamos todo: frutos y almíbar.

relleno:

Batimos el queso de untar junto con el yogur griego y el azúcar (o tagatosa), cuando tengamos una mezcla homogénea dividimos en 3 partes iguales. A mi me pesó 900 gr, así que dividí en tres partes iguales de 300 gr.

primera capa:

Ponemos a hidratar en agua 3 hojas de gelatina. Mientras se hidrata, calentamos la mitad del almíbar. Añadimos las hojas de gelatina hidratadas y escurridas del agua y mezclamos. Lo añadimos a un tercio de la mezcla de queso crema y mezclamos. A continuación, añadimos los frutos del bosque, mezclamos.

Repartimos entre los vasitos hasta que ocupe 1/3 parte. Refrigeramos durante 45 minutos.



segunda capa:

Hidratamos 3 hojas de gelatina. Calentamos la otra mitad del almíbar de frutos rojos y diluimos la gelatina hidratada y escurrida. Añadimos la mezcla de almíbar a otro tercio de la mezcla de queso. Repartimos entre los vasitos, vertemos sobre el dorso de una cuchara antes de caer en la primera capa para evitar que se mezclen ambas capas. Refrigeramos durante 45 minutos.

tercera capa:

Hidratamos las 3 hojas de gelatina restantes. Calentamos la leche y diluimos la gelatina hidratada y escurrida. Añadimos al último tercio de la mezcla de queso. Repartimos entre los vasitos, vertemos sobre el dorso de una cuchara antes de caer en la primera capa para evitar que se mezclen ambas capas. Refrigeramos durante 45 minutos.

A la hora de servir, decorar con frutos del bosque y menta fresca.

[Con las zarpas en la masa](#)

