



# tarta de queso

PF DE RESTAURACIÓN

## ingredientes

- 1 paquete de galletas (tipo digestive).
- 100 g de mantequilla.
- 500 g de queso cremoso (untar, mascarpone o similar).
- 400 g de nata líquida.
- 100 g de azúcar.
- 10 gramos de gelatina (cola de pescado) o 2 sobres de cuajada.

## elaboración

- Trituramos las galletas con la mantequilla, mezclamos bien y hacemos una base compacta en un molde desmoldable.
- Batimos el queso con el azúcar y la nata montada. Añadimos la gelatina.
- Cubrimos la base de galleta con la mezcla y la dejamos enfriar y cuajar.
- Desmoldar y cubrir con un sirope de fresa, frutos del bosque...