

# TARTA DE QUESO CON FRESONES

## INGREDIENTES

3 yogures naturales desnatados Sveltess de Nestlé

500 g de queso de Burgos

1 cucharada de zumo de limón

30 g de margarina preferiblemente de maíz .

1 1/2 cubiletes de edulcorante granulado en polvo Natreen

200 g de cereales integrales Fitness de Nestlé

5 hojas de gelatina

Fresas, frambuesas o frutas del bosque para adornar

1 molde desmontable de 20 o 22 cm de diámetro por 7 cm de alto

## PREPARACIÓN:

1. Ponga en un recipiente con agua fría las hojas de gelatina y déjelas en remojo unos minutos para que se ablanden.

2. Ponga en el vaso, bien seco, del Thermomix, la mitad de los cereales y tritúrelos durante 20 segundos en velo 4. A continuación, y sin abrir el vaso, incorpore a través del bocalla margarina y programe 20 segundos, velo 4 (debe quedar como tierra húmeda).

3. Cubra el fondo del molde con la mezcla, apretando con el dorso de una cuchara. Resérvela.

4. Ponga en el vaso del Thermomix 1 yogur y programe 2 mln, 70°, velo 2 1/2. Añada las

hojas de gelatina escurriéndolas bien con la mano y programe 12 segundos, velo 3. Agregue

los otros dos yogures, el queso, el limón y el edulcorante, y programe 25 segundos, velo 4.

5. Vierta la mezcla obtenida sobre la base preparada en el molde y métalo en el frigorífico un mínimo de 3 horas para que cuaje.

6. Pase un cuchillo alrededor de la tarta antes de abrir el molde. Colóquelo en un plato de servir y decórelo cubriendo la superficie con fresas o frambuesas, o bien haga un borde clavando los cereales y poniendo en el centro las frutas decorativamente. 4

Nota: Si lo desea, puede poner la mitad de la mezcla de queso y yogur sobre los cereales, a continuación fresas o frambuesas y por último el resto de la mezcla. .