

TARTA PURA

INGREDIENTES

- 1 sobre de gelatina de limon
- 1 tarrina de queso philadelphia
- 1 lata de leche ideal o 200 g de nata
- 1 bote de mermelada de fresa
- 7 galletas
- 100 g de azucar

PREPARACIÓN

Se tiene preparado el molde de la tarta untado con mantequilla, sobre el se echan las siete galletas partidas con el thermomix.

A continuación ponemos en el thermomix 200 g de agua sobre el que echamos el azúcar y el sobre de gelatina, programamos 4 minutos, velocidad 1, 70 grados. Cuando pare le añadimos la leche ideal y la tarrina de queso, mezclándolo todo y lo vertimos en el molde.

Lo metemos en la nevera hasta que se enfrie y cuaje y luego lo cubrimos con una buena mermelada de fresa.