

Tarta de queso con mermelada de frutos del bosque

INGREDIENTES:



- Para la base:
 - 300 gr de galletas tipo María
 - 100 gr de mantequilla.
- Para el relleno:
 - 300 ml de nata para montar.
 - 1 sobre de cuajada en polvo.
 - 100 ml de leche más 30 ml para disolver la cuajada.
 - 80 gr de azúcar blanco.
 - 500 gr de queso crema.

- Para la cobertura de arándanos:
 - 150 gr de arándanos.
 - 40 gr de azúcar.
 - 60 ml de agua.
 - 10 gr de maicena.
 - 3 cucharadas de agua para disolver la maicena.
- 1 [molde desmontable](#).

Preparación, cómo hacer la receta de tarta de queso fría con arándanos, sin horno:

1. Empezamos preparando la **base**. Tritura las **galletas** utilizando una picadora, un mortero, presionándolas con un vaso, metiéndolas en una bolsa de plástico y pasándoles el rodillo o con un robot. Yo he utilizado mi robot y me han quedado pulverizadas, aunque a veces también utilizo esta [picadora](#) porque quedan menos pulverizadas y el resultado es genial.



2. Derrite la **mantequilla** introduciéndola unos segundos en un bol en el microondas, y cuando esté fundida vierte encima las **galletas** picadas y mézclalo muy bien.



Mezclamos las galletas con la mantequilla

3. Vierte la masa en el molde y ve presionando con una cuchara para que la base quede compacta y lisa. Mete el molde a la nevera mientras preparas el relleno de la tarta para que se enfríe.



Ya tenemos la base compactada en el molde

4. En un pequeño recipiente vierte el sobre de **cuajada** junto con 30 ml de **leche** y remueve con una cucharilla hasta que se disuelva.
5. En una olla pon la **nata**, la **leche**, el **azúcar** y el **queso crema**, y caliéntalo a fuego medio hasta que llegue a ebullición. Ve removiendo con un **batidor de varillas** de forma casi continua para que no queden grumos en la mezcla y evitando que se pegue al fondo o se queme.



Empezamos a preparar el relleno de la tarta

6. Cuando llegue a ebullición vierte la **cuajada** disuelta, mézclalo todo con el batidor de varillas y, cuando vuelva a llegar a ebullición y comiencen a subir burbujas a la superficie, aparta del fuego y vierte la mezcla en el molde sobre la base.



Ya tenemos listo el relleno de la tarta de queso

7. Deja el molde fuera de la nevera hasta que el relleno se enfríe, y cuando esté completamente frío de nuevo a la **nevera** durante al menos **4 horas** para que cuaje perfectamente.
8. Ahora vamos a preparar la **cobertura de arándanos**. Pon en un cazo los **arándanos**, el **agua** y el **azúcar** a fuego medio-alto, y cuando llegue a ebullición baja el fuego al mínimo, tapa el cazo y déjalo así 5 minutos.
9. Diluye la **maicena** en las 3 cucharadas de **agua** en un pequeño bol, y cuando se hayan cumplido esos 5 minutos vierte la mezcla en el cazo, sube el fuego de nuevo a medio-alto de nuevo hasta que llegue a ebullición y retira del fuego. Deja que se enfríe unos 10 minutos, y después ya puedes verterla sobre tu tarta si ésta ya estaba cuajada, o incluso puedes hacerlo justo antes de servirla o directamente encima de las porciones en los platos de los comensales.



Ya tenemos lista la cobertura de arándanos

10. **Desmolda** la tarta y sírvela.



Tarta de queso y arándanos fría

Tiempo: 45 minutos más al menos 4 horas de reposo

Dificultad: fácil