

# Tarta de queso con frambuesa

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 0 '
- 12



Comentario nutricional

Puede usar cualquier otro tipo de mermelada o confitura de cobertura a su gusto, aunque la presentación mejora mucho con colores rojos o granates.

## Modo express

1. Coloque la cuchilla metálica en el bol de la máquina. Cierre la tapa y trocee las galletas dentro. Accione «Pulse» en tandas de un segundo hasta que la galleta esté molida. Vierta entonces la mantequilla previamente derretida y accione el selector a velocidad 1 hasta que se integre todo.

2. Coloque un papel de horno en el fondo del molde redondo (de 20 cm de diámetro) y vierta la masa de galleta, distribuyéndola en toda la superficie. Utilice el fondo plano de un vaso de tubo para prensar e igualar el fondo. Conserve en la nevera durante un par de horas.

3. Ponga a remojo la gelatina en un recipiente con 60 ml de agua durante quince minutos. Luego caliente en el microondas durante treinta segundos, o al fuego sin que llegue a hervir.

4. Coloque la jarra en la máquina y accione el selector a velocidad 1. Sin detener el movimiento, vierta la nata, el queso y el azúcar, y deje que se integre todo. En el último momento, eche la gelatina derretida y deje que se mezcle también.

5. Vierta la masa sobre el fondo de galleta preparado anteriormente y deje enfriar en la nevera durante al menos seis horas. 6. Desmolde y cubra la superficie con la mermelada antes de servir.

**Accesorios:** Jarra / Cuchilla metálica

**Se necesita:** Molde de aluminio (22 cm diámetro)