



<https://www.mepillasquisando.com>



TARTA DE REQUESÓN Y FRUTOS ROJOS



INGREDIENTES:

200 gr. de Galletas María.
80 gr. de Mantequilla.
300 gr. de Requesón
6 hojas de gelatina.
175 gr. de Azúcar.
100 ml. de Nata para montar.
50 gr. de Frambuesas.
50 gr. de Fresas.
50 gr. de Arándanos.

ELABORACIÓN:

Trituramos las galletas con una picadora hasta que queden muy finas, incorporamos la mantequilla semiderretida, mezclamos hasta que todo quede homogéneo. Forramos un molde rectangular con una hoja de papel de horno y cubrimos el fondo con la mezcla de galleta y mantequilla, con un vaso presionamos para que quede liso y compacto, guardamos en el frigorífico. Vertemos el requesón y 75 gramos de azúcar, batimos hasta que se integren los ingredientes, reservamos. En un cazo calentamos 2 cucharadas de agua y 3 láminas de gelatina, previamente remojada en agua fría y escurrida, hasta que se disuelvan. Incorporamos el requesón con el azúcar y mezclamos. Montamos la nata muy fría con unas varillas eléctricas hasta que tenga una buena consistencia y la agregamos poco a poco a la mezcla anterior. Vertemos sobre la galleta prensada y repartimos uniformemente y reservamos en el frigorífico. Remojamos el resto de la gelatina en un poco de agua fría. Añadimos a un cazo con agua junto con el azúcar restante y cocemos hasta que se disuelva. Limpiamos las frambuesas y mezclamos con el almíbar, desmenuzamos un poco y dejamos entibiar. Sacamos del frigorífico lo reservado y vertemos la gelatina con las frambuesas encima, extendiéndola uniformemente. Cortamos las fresas y decoramos con ellas la tarta. Pasamos nuevamente al frigorífico hasta que cuaje bien la gelatina, al menos 4 horas. Cortamos porciones rectangulares y servimos.

<https://www.mepillasquisando.com>