



INGREDIENTES:

- **Para la Base:**
- 1 molde desmontable de 26 centímetros
- 90 gramos de mantequilla
- 200 gramos de galletas (tipo María)
- **Para el Relleno:**
- 250 gramos de agua
- 1 sobre de gelatina de limón en polvo
- 400 gramos de queso tipo Philadelphia
- 200 gramos de nata líquida
- 50 gramos de azúcar
- **Para la Cobertura:**
- 200 gramos de confitura de frambuesa
- 30 gramos de zumo de limón
- 60 gramos de gelatina
- en polvo de fresa ó neutra
- 50 gramos de agua

PREPARACIÓN:

1. Ponga las galletas en el vaso de Thermomix, y **pulverice 6 segundos a velocidad 10**.
Añada la mantequilla a temperatura ambiente,
y mezcle 8 segundos a velocidad 5.

2. Cubra con esta base el molde desmontable, lo apretamos bien con una cuchara y con los dedos para los bordes, y ahora podemos hacerla de dos maneras, 1ª la ponemos en el horno

precalentado a 180 grados unos 8 ó 10 minutos, sacamos y dejamos enfriar, ó 2ª opción ponerlo en el congelador un ratito para que endurezca, mientras seguimos con la preparación de la tarta.

3. Relleno:

4. Vierta el agua en el vaso y **programe 5 minutos temperatura 100 grados, velocidad 2.** Añada por este orden, al vaso, la gelatina, el queso, la nata y el azúcar y **mezcle 20 segundos a velocidad 5**

y deje enfriar un poquito.

5. En el molde que tenemos preparado con la base, vierta la mezcla del vaso. Guardar en frigorífico 2 ó 3 horas para que solidifique el relleno.

6. Cobertura:

7. Ponga los ingredientes de la cobertura y **programe 3 minutos, temperatura 80 grados, velocidad 2.**

Deje enfriar, y vuelque sobre la tarta ya cuajada. Reserve la tarta en el frigorífico durante al menos 1 hora.

LISTA Y EXQUISITA.



