

CONCURSO DE COCAS (DULCES Y SALADAS), 15 DE JULIO DE 2016

CATEGORÍA: Cocas Dulces.
Número para el sorteo: 1
Autor/a: María Salas Solano

RECETA GANADORA DEL CONCURSO.

Tarta de queso con fruta.

Ingredientes:

<i>200 gr de galletas tipo maría.</i>	<i>150 gr de mantequilla</i>
<i>400 gr de queso crema philadelphia</i>	<i>3 cucharadas de azúcar.</i>
<i>200 gr de nata para montar.</i>	<i>1 sobre de cobertura para tartas.</i>
	<i>El zumo de medio limón</i>
<i>Fruta Fresca: 2 Kiwis. 100 gr de fresas. 50 gr de uva negra.</i>	

Elaboración:

Trituramos las galletas y la mezclamos con la mantequilla derretida, rellenado el molde de forma uniforme.

En un bol montamos la nata con el azúcar y el limón hasta que suba, cuando ya ha subido la nata añadimos el queso en crema y se mezcla bien todo.

Se añade en el molde donde ya está la galleta como base. Tiene que estar una hora en el frigorífico.

Se pela y corta el kiwi en rodajas, las fresas también en rodajas y la uva en mitades, si tiene mucha semilla se le quita. Se coloca encima de la tarta repartiéndola la fruta para que quede ordenada.

Se prepara la cobertura siguiendo las instrucciones del sobre.

Una vez está preparada la cobertura, con un pincel de cocina se pone encima de toda la fruta para que no se oxide