



Tarta de queso

Ingredientes

- 1 brick de nata líquida de 250 cc.
- 1 sobre de gelatina del sabor que se quiera (Sale muy bien con sabor de limón)
- 1 tarrina de queso blanco de untar
- 1 paquete de sobaos.

Preparación

Colocar los sobaos en el fondo de una fuente o molde rectangular .

Preparar la gelatina siguiendo las instrucciones del fabricante y añadir la nata y el queso batiendo bien mientras aún está caliente la gelatina .

Echar sobre los sobaos cuidando de que se empapen bien .

Meter en la nevera y cuando está sólida la gelatina desmoldar metiendo unos segundos el molde en agua caliente y dándole la vuelta sobre una fuente .

.