

TARTA DE QUESO SIN HORNO CON SALSA DE MARACUYÁ

Ingredientes:

Rinde: 8 porciones

Para la base:

- 1 y 1/2 tazas (180 g) de galletas de vainilla molidas
- 6 cucharadas (84 g) de mantequilla derretida

Para el relleno:

- 1 cajita (210 g) de queso crema light
- 1 taza (240 ml) de leche descremada
- 1/2 taza (120 ml) de crema dulce
- 2 cucharaditas (10 g) de gelatina sin sabor
- 6 sobres de Nativia con Probióticos

Para la salsa de maracuyá:

- 1/2 taza (120 ml) de pulpa de maracuyá (sin semillas)
- 3 sobres de Nativia con Probióticos
- 1/4 de taza (60 ml) de agua

Preparación:

1. Prepará la base: en un tazón, mezclá las galletas molidas con la mantequilla derretida hasta que quede una mezcla uniforme. Presioná firmemente esta mezcla en el fondo de un molde redondo desmontable de 20 cm, cubriendo de forma pareja. Guardá el molde en el refrigerador mientras hacés el relleno.
2. Prepará el relleno: en un recipiente pequeño, hidratá la gelatina con 1/4 de taza de leche fría y dejala reposar por unos minutos. Mientras tanto, en una olla pequeña, calentá el resto de la leche descremada (3/4 de taza) a fuego medio, sin que hierva. Retirá del fuego y agregale la gelatina hidratada, revolvé hasta que se disuelva por completo.
3. En un tazón grande, batí el queso crema con la crema dulce hasta que quede una mezcla lisa y sin grumos. Añadí la mezcla de leche y gelatina, y los 6 sobres de Natuvia. Batí bien hasta que todos los ingredientes se incorporen.
4. Sacá el molde del refrigerador y verté el relleno sobre la base de galletas. Alisá la superficie con una espátula y refrigerá por al menos 4 horas, o preferiblemente toda la noche, hasta que el relleno esté firme.
5. Prepará la salsa de maracuyá: en una olla pequeña, combiná la pulpa de maracuyá con el agua y los 2 sobres de Natuvia. Cociná a fuego medio bajo por unos 5 minutos, revolviendo de vez en cuando, hasta que espese un poco. Dejá enfriar la salsa por completo.
6. Una vez que la tarta esté firme, pasá un cuchillo por el borde del molde para despegarla y serví una porción en un plato. Bañala con la salsa de maracuyá que preparaste y ya podés disfrutarla.