

TARTA DE QUESO CON MERMELADA DE ARANDANOS

INGREDIENTES

400 gr Queso crema (tipo Philadelphia)
400 ml Nata líquida
20-25 Galletas sin azúcar
4 huevos
4 sobres de Stevia
Mermelada de arándanos sin azúcar
2-3 Cdas Mantequilla

PREPARACIÓN

Batimos en un bol los huevos, el queso, la stevia y la nata, hasta que todo esté perfectamente mezclado y reservamos

Por otro lado trituramos las galletas y las mezclamos con la mantequilla, forramos el fondo y las paredes del molde. Sobre ellas vertemos la mezcla que teníamos en el bol, la metemos en el horno durante 30-40 minutos. Comprobamos que está hecha pinchando en el centro, cuando la aguja o palillo salga limpio, ya está.

Sacamos del horno y dejamos enfriar. Una vez fría le echamos la mermelada por encima y la metemos en la nevera hasta que se enfríe del todo. Y listo para servir.