Receta de Tarta de Queso con Frutos del Bosque

06 Feb 2016

Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo la receta de esta riquísima **Tarta de Queso con Frutos del Bosque**, es muy fácil de preparar y os resultará un postre exquisito y sorprenderéis a vuestra familia que quedarán encantados.

Ingredientes

- Leche condensada (un bote grande)
- Huevos (seis)
- Queso en crema (500grs)
- Galletas maría (quince)
- Mantequilla (dos cucharadas)
- Mermelada de frutos del bosque (un tarro)

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180º
2. Triturar bien las galletas y mezclarlas con la mantequilla
3. En un molde para horno, poner la base de galletas trituradas y aplastarla muy bien , guardar un rato en el frigorífico
4. Batir los huevos con la leche condensada, después echar el queso y mezclar muy bien todo
5. Volcar la mezcla en el molde con las galletas y meter al horno precalentado, dejar una hora aproximadamente
6. Dejar enfriar un rato dentro del horno, extender por encima una capa de mermelada
7. Desmoldar, servir y....buen provecho!!!