

Tarta de queso de chocolate blanco y frutos del bosque

Ingredientes para la cobertura

- 4 hojas de gelatina neutra grandes
- 100gr de azúcar
- 100gr de agua
- 100gr de brandy
- 1 bolsa de 300 gr de frutas del bosque congeladas



Ingredientes para la base

- 300gr de galletas "tipo Digestive de avena"
- 80gr de mantequilla a temperatura ambiente

Ingredientes para la crema

- 500 gr de queso de untar
- 300gr de chocolate blanco
- 200gr de leche entera
- 40gr de azúcar
- 1 sobre de cuajada

Preparación

Para la base de galletas:

- 1.- Pon las galletas troceadas en el vaso y pulveriza **10 segundos en velocidad 5**.
- 2.- Añade la mantequilla y mezcla **10 segundos en velocidad 5**. Puedes forrar el molde redondo con un poco de papel de horno para no estropear el pastel al trasladarlo o cortarlo. Cubre con la mezcla la base de tu molde desmoldable de 24cm de diámetro. Puedes aplastar bien la masa con el cubilete para que así quede lisa y compacta. Reserva en el frigorífico para que endurezca la mantequilla.

Para la gelatina:

- 3.- Hidrata las hojas de gelatina en un bol con agua fría.
- 4.- Con el vaso limpio pon el azúcar, el agua y el brandy y programe **3 minutos, 100º y velocidad 1**.
- 5.- Añade la gelatina y mezcla **15 segundos en velocidad 2**. Retira a un bol y reserva.

Crema de queso:

- 6.- Pon en el vaso todos los ingredientes y programa **7 minutos, 90º, velocidad 5**. Vuelca en el molde reservado con la base de galletas. Coloca las frutas adornando la superficie a tu gusto. Echa con cuidado la gelatina de coñac y reserva en la **nevera 1 hora mínimo** una vez que esté templada.