

Tarta de queso marmolado

INGREDIENTES:

- 150 g de chocolate blanco
- 150 g de chocolate fondant
- 150 g de galletas Oreo
- 70 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 350 g de queso de untar tipo Philadelphia
- 140 g de azúcar
- 500 g de nata con un 35% mg o de montar
- 170 g de yogur
- 10 láminas de gelatina o unos 15 g en polvo aproximadamente.

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso el chocolate blanco y trocéalo **15 seg/vel 7**. Reserva.
2. Ponga en el vaso el chocolate fondant y trocéalo **15 seg/vel 7**. Reserva en otro bol (no los mezcles)
3. Ponga las galletas en el vaso y trocea **15 seg/vel 7**. Agregue la mantequilla y mezcle **2 min /50°C/ vel 1**. Vierte la mezcla en un molde de 22-24 de diámetro y forra la base con las galletas. Puedes ayudarte con una cuchara sopera. Reserva en la nevera.
4. Aclara el vaso y vierte el queso de untar, el azúcar, la nata y el yogur y mezcla **1min/vel 3,5**. Calienta, programando **5 min/90°/vel 1**.
5. Mientras, ponga las hojas de gelatina a hidratar en un bol con agua natural.
6. Cuando acabe el tiempo escurra las hojas de gelatina y añadalas al vaso. Mezcla **15 seg/vel 3**.
7. Retire la mezcla a un bol y ponga en el vaso aprox la mitad que serán unos 500g y añada el chocolate blanco. Mecla **15 seg/vel 3**, y vuelve a retirar al bol.
8. Ponga el resto de la mezcla y añada el chocolate fondant, mezcle **15 seg /vel 3** y reserva en otro bol.
9. Ahora en el molde y con la ayuda de una cucharada sopera, para no levantar la galleta ,vertemos por capas las mezclas, alternandolas. Reservar 4 horas en el frigorífico hasta que esté cuajado.

