

Sobremesas Tartes

Tarte de Queijo Fresco, Iogurte e Pêssego

25 min. Médio Económico 8 doses

Ingredientes

200 g de bolachas de manteiga
50 g de manteiga derretida e arrefecida
4 folhas de gelatina incolor
200 g de queijo fresco desnatado batido
2 iogurtes LONGA VIDA Natural
300 ml de Natas Longa Vida Original
100 g de açúcar em pó
300 g de pêssego em calda

Informação nutricional

Energia	412,6 kcal	21%*
Proteínas	7,6 g	15%*
Lípidos	24,5 g	35%*
Hidratos de Carbono	40,6 g	16%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Rale as bolachas, com a máquina 1-2-Coloque a bolacha ralada numa tigela e junte a manteiga.
2. Misture com os dedos, até obter uma massa granulosa. Espalhe-a pelo fundo móvel de uma forma de tarte.
3. Pressione com as costas de uma colher (de sopa), alisando. Leve ao frigorífico.
4. Entretanto, demolhe as folhas de gelatina em água fria. Coloque o queijo fresco numa tigela.
5. Junte o iogurte. Misture bem os dois ingredientes. Bata as natas até dobrarem de volume.

6 Junte o açúcar em pó e continue a bater até obter a consistência de chantilly.Junte-as ao creme de queijo e iogurte.

7 Dissolva as folhas de gelatina em 0,5 dl de calda de conserva de pêssego, bem quente.

8 Junte ao creme de queijo. Coloque o creme de queijo na forma de tarte. Leve ao frigorífico para solidificar.

9 Quando servir, desenforme a tarte e decore com pêssego, escorrido da calda da respectiva conserva, e cortado em lâminas.