



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 Culinária Longa Vida  
100 g de açúcar em pó  
300 g de pêssego em calda

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	378,1 kcal	19%*
<b>Proteínas</b>	7,7 g	15%*
<b>Lípidos</b>	20,1 g	29%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	41,6 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 pêsego, 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 pêsego, escorrido da calda da respectiva conserva, e cortado em lâminas.