



# TARTA DE QUESO CON NARANJAS Y CHOCOLATE

## INGREDIENTES PARA 12 COMENSALES

- 6 unidades de naranja
- 25 g de gelatina en polvo
- 450 g de queso fresco untable
- 4 unidades de huevos separados
- 175 g de azúcar
- 300 ml de nata para montar
- 3 unidades de cucharadas de Cointreau
- 100 g de mantequilla
- 225 g de galletas de chocolate negro
- gajos de naranja bañadas en chocolate

## LA PREPARACIÓN

- Coloca la mantequilla en un cazo y derrítala a fuego lento. Después introduce las galletas desmigajadas, mientras remueves. Vierte todo en un molde y presiona uniformemente contra la base, déjalo enfriar 30 minutos.
- Ralla finamente la cáscara de 2 naranjas y resérvalas. Exprime 2 naranjas y vierte el zumo en un cazo. Espolvorea la gelatina y deja que se absorba durante 10 minutos. Saca la pulpa de los gajos de las naranjas restantes y trocéalas



**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Hidratos de carbono 34 g	Grasas 33.6 g
Kcal 498	Proteínas 12.4 g

gruesas.

- Coloca el queso en un bol grande y , con una cuchara de madera o una batidora eléctrica, bate junto con las yemas, 100 gr de azúcar, la nata y el licor. Calienta la gelatina a fuego lento hasta que se disuelva. A continuación, vierte la mezcla de queso mientras lo remueves. Introduce la cáscara y los trozos de naranja.
- En un bol limpio, coloca las claras de huevo y bate con batidor hasta que estén tiesas. A continuación y de forma gradual, echa el azúcar restante. Introdúcelas en la mezcla de queso y después con una cuchara ponlo en el molde. Nivelala superficie con una espátula y refrigéralo en la nevera durante 3-4 horas.
- Desmolda con cuidado. Adórnala con los gajos de naranja bañados en chocolate.