Tarta de queso con base de mermelada

Ingredientes:

Para la base:
- 1 rulo de galletas tipo Maria.
- 75g de mantequilla

Para la crema:
- 300g de queso Philadelphia
- 150g de azúcar
- 2 yogures naturales
- 3 huevos grandes o 4 medianos
- 75g de harina

Para la cobertura:
- 1 bote de mermelada de frutos del bosque u otro sabor.
- 2 cucharadas de agua

Preparación:

Precalentamos el horno a 180º, calor arriba y abajo.

Fundimos la mantequilla en el microondas y la mezclamos bien con las galletas machacadas. Extendemos en el fondo de un molde desmontable, apretando bien con los dedos para que quede muy compacta. Conservamos en la nevera para que se endurezca.

Con la batidora de barillas mezclamos el queso y los yogures hasta que tengamos una mezcla homogenea. Aparte, mezclamos también los huevos con el azúcar hasta que blanquee, y coja algo de volumen. A continuación, añadimos a los huevos la harina

tamizada y damos vueltas con una espátula hasta que se mezcle bien. Con esa misma espátula, añadimos el queso y yogurt y seguimos mezclando hasta que se integre todo perfectamente.

Lo vertemos en el molde sobre la base de galletas y horneamos durante 35 minutos. Pasado ese tiempo, vamos pinchando con un palillo en el centro cada 5-10 minutos hasta que salga limpio. Vienen a ser sobre los 50 minutos lo que tarda en hacerse bien por todas partes.

Cuando esté fría, añadimos la cobertura: en un cazo, calentamos la mermelada con las 2 cucharadas de agua hasta que se haga un almibar. Lo colocamos sobre la tarta poco a poco. Como solidifica rápido, podemos ir haciendo pequeñas capas hasta lograr el grosor que queramos.

Guardamos en la nevera hasta la hora de consumir, y a disfrutar!