



## Tarta de queso invertida

-  
-

### Ingredientes para 4 personas:

250 gr. de queso philadelphia

100 gr. de azúcar

1 yogurt

200 gr. de nata

4 galletas digesta

1 mango

la mitad de su peso de azúcar

Pon el mango pelado y cortado en cuadritos con el azúcar a fuego medio y deja que cueza 15 minutos.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Pasa con la minipimer y por un colador. Deja que se enfríe.





Pon en un bol el queso, el yogurt y el azúcar.



Bate con varillas eléctricas o batidora.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



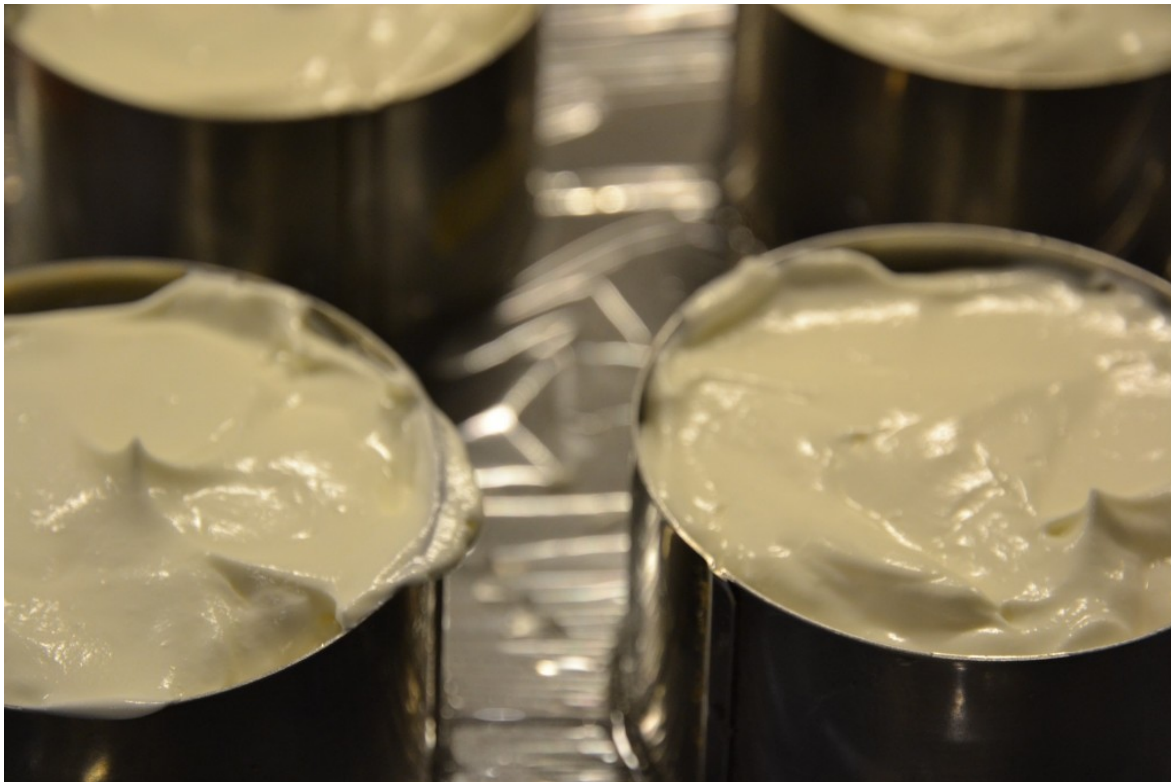
Añade la nata poco a poco mientras continúas batiendo hasta que se espesa y dejan surcos las varillas.







Coloca en unos aros untados con un poco de aceite de girasol encima de una superficie cubierta con papel film. Enfría al menos 2 horas.



Coloca un poco del puré de mango en el fondo del plato.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Coloca encima la crema de queso ayudándote con una espátula y quitando el aro cuando esté ya en el plato. Machaca las galletas (lo más fácil es meterlas en una bolsa y golpearlas con el rodillo o con un cazo) y coloca encima de la crema de queso.





**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>

---