



# Tarta de queso philadelphia y mascarpone



## Ingredientes:

- 1 tarrina de queso Philadelphia
- 1 tarrina de queso Mascarpone (el del tiramisú)
- 200 ml de nata para cocinar
- 8 cucharadas de azúcar
- tres huevos
- un vasito de leche
- 1 cucharada de maizena
- 1 ralladura de limón
- Para la base: un paquete de galletas maría y un poco mantequilla

## Indicaciones:

1. **Para la base:** se trituran las galletas maría, se le añade la mantequilla y se amasa un poco. Cubrir el molde desmontable con esta mezcla. Con el culo de un vaso se puede aplanar la superficie para que quede más regular.
2. Mete el molde al horno durante unos minutos (5-8 minutos) para que la base de la masa de galletas y la mantequilla se compacte.
3. Echa el resto de ingredientes en un bol y bátilo muy bien.
4. Vierte la mezcla al molde y hornéalo a 180° hasta que cuaje la mezcla. Si es necesario, pínchalo con la una aguja o un tenedor para ver si salen limpios.
5. Tiempo de cocción: de media hora a cuarenta y cinco minutos (depende del horno).
6. Desmóldalo cuando ya esté frío.

**Consejo:** Se puede poner mermelada por encima o acompañar con unas fresas azucaradas.

