



Tartaletas de queso mascarpone y philadelphia



Ingredientes:

- 1 tarrina de queso Philadelphia (200 gr.)
- 1 tarrina de queso Mascarpone (200 gr.)
- 200 ml de nata para cocinar
- 5 cucharadas de azúcar
- 2 huevos
- 1 cucharadita colmada de maicena
- Para la base:
 - un paquete de galletas María
 - 125 gr. de mantequilla
- Para la cobertura
 - 3 cucharadas de mermelada de albaricoque (fresa, melocotón, etc.)
 - medio vaso de agua
 - 2 cucharadas de azúcar

Indicaciones:

Para la base de galletas:

1. Triturar las galletas María.
2. Añadir la mantequilla derretida y amasar hasta conseguir una masa untuosa.
3. Cubrir los moldes de magdalenas o flaneras con esta mezcla (1 cm) y aplastar con una espátula.
4. Dejar refrigerar en el frigorífico para que la masa se compacte.

Para la masa:

5. En un bol batir los huevos.
6. Agregar las dos tarrinas de queso y seguir batiendo.
7. Añadir la nata líquida, las cinco cucharadas de azúcar, la cucharadita de maicena y remover hasta que todos los ingredientes estén integrados.
8. Verter la mezcla en los moldes y hornear a 180° hasta que cuaje la mezcla. Para estar seguros, pinchar con una aguja para ver si sale limpia.
9. Tiempo de cocción: de media hora a cuarenta y cinco minutos (depende del horno, de la cantidad de masa que se eche en cada molde, etc.).
10. Dejar enfriar en la nevera.

Para la cobertura:

11. En un cazo al fuego, echar medio vaso de agua, 3 cucharadas de mermelada de albaricoque y 2 cucharadas de azúcar.
12. Dejar que rompa a hervir sin dejar de remover.
13. Este almíbar estará listo cuando se haya espesado.
14. Dejar enfriar y cubrir las tartaletas con este almíbar antes de servir las.

Nota: Recomiendo consumirlas al día siguiente, estarán más buenas.