

Torta de Queso Light



Ingredientes

Para la Torta:

2 paquetes de queso crema bajo en grasas a temperatura ambiente (cada uno de 250g.)

1 paquete de galletas cero azúcares (170g).

$\frac{3}{4}$ de taza de eritritol.

3 huevos.

50gr de mantequilla light.

Para la Mermelada:

250gr de fresas frescas.

$\frac{1}{3}$ de taza eritritol.

También esta la posibilidad de unas chocolate amargo o mermelada industrial.

Preparación

Paso 1: Preparemos la mermelada para que tenga tiempo de enfriarse. Es muy sencillo solo hay que colocar los ingredientes en una cacerola, remover y dejar cocinar a fuego lento por unos 30 min aproximadamente. No olvide precalentar el horno a 180°C.

Paso 2: Moler las galletas, eso se puede hacer en la licuadora, triturador de alimentos o a mano (colocarlas en una bolsa con cierre hermético y con el rodillo golpear hasta molerlas).

Paso 3: Añadir a la mantequilla, previamente derretida y mezclar bien. Verterlo en un molde

desmontable previamente untado y con la ayuda de una cuchara o algo plano redondo aplanar las migas de galletas en el fondo de este.

Paso 4: No olvide chequear la mermelada para ver si ya está cocida.

Paso 5: En el cuenco de la batidora de tortas agregar el queso crema y batirlo suavemente. Adicionar el eritritol y luego los huevos uno a uno. La masa quedara un poco más ligera, pero es porque el queso crema es bajo en grasas.

Paso 6: Vaciar la masa en el molde con las migas de las galletas y luego hornear por unos 40 min o hasta que dore bien por encima.

Paso 7: La mermelada ya debe estar lista. colóquela en un envase y deje que se enfríe completamente.

Paso 8: Cuando este dorado por encima sáquelo del horno y deje enfriar completamente para luego meterlo a la nevera, donde debe quedarse por lo menos 2 horas.

Paso 9: Para servir puede colocar la mermelada sobre la torta entera o cortar las porciones y que cada persona le ponga la cantidad que quiera. Esta segunda opción permite que sus invitados escojan si la comen con o sin mermelada.