

Tarta de durazno



Ingredientes:

- 100 gramos de galletitas María (galletitas dulces bien finitas) pero puede ser cualquier galletita para diabético.
- 300 gramos de mermelada de durazno dietética
- 250 gramos de ricota descremada o queso blanco descremado.
- 1 taza de yogur descremado de durazno (250cc.)
- 1 y 1/2 cucharadas de gelatina en polvo sin sabor (10.5grs.)
- Edulcorante líquido a gusto

Preparación

Moler las galletitas y mezclarlas con la mermelada de durazno. Forrar con esta mezcla una tartera desmontable de 20cm de diámetro.

Poner a hidratar la gelatina en media taza de agua y una vez hidratada, ponerla unos segundos en el microondas o a baño María, para que se disuelva bien.

Aparte pasar por la procesadora la ricota (si es queso blanco no es necesario procesarlo) y mezclarla con el yogur de durazno.

Agregar la gelatina fría y mezclar bien.

Probar y si fuera necesario agregar edulcorante líquido a gusto.

Verter esta preparación sobre el molde forrado con galletitas y poner en la heladera hasta que quede bien firme y frío. Aproximadamente 4 horas.