

Cheesecake frío

de Ruavieja Cremosa Light



PARA LA BASE:

- 80 g de galletas sin azúcar
- 30 g mantequilla

PARA EL RELLENO:

- 400 g queso Philadelphia light
- 100 ml de leche o bebida vegetal
- 4 cucharadas de sirope de agave
- 3 hojas de gelatina
- 4-5 cucharadas de Ruavieja cremosa light

- 1 Tritura las galletas y derrite la mantequilla. Mézclalo todo junto, y con la ayuda de una cuchara presiona la masa sobre un molde.
- 2 Hidrata las hojas de gelatina con agua fría durante 2-3 minutos. Una vez hidratada, escurrirla y derrite en el microondas junto con la leche.
- 3 Tritura con la ayuda de una batidora o minipimer: el queso, la leche con la gelatina derretida, el sirope de agave y el licor Ruavieja cremosa light. Vierte la mezcla sobre el molde y deja la tarta en la nevera toda la noche.
- 4 Decora la tarta con frambuesas y sirve con un poco de Ruavieja cremosa light por encima.



x city confidential.