

## INGREDIENTES

- 200 gr. de galletas María (no doradas)
- 80 gr. de mantequilla blanda
- 1 chorrito de licor bayleis, fray angélico, amaretto el que tengas a mano
- 3 huevos
- 70gr.de azúcar
- raspadura de limón
- 1 tarrina de queso quark

## Adorno

- Mermelada de arándanos, frambuesa, fresa.....
- Otro adorno, fresas o frutas naturales con gelatina de fresas o neutra por encima



## ELABORACIÓN

Triturar las galletas 20 seg. vel. 6 añades la mantequilla y el licor y prog. 1 o 2 min. 50° vel.4 y con esta pasta forras el molde.

Pon las claras y una pizca de sal y montar a punto de nieve, poner la mariposa 6min. velocidad 3 , sacarlas y reservar

Mezclas con unas varillas en un bol el azúcar, las yemas, la raspadura de limón y el queso y le incorporas las claras a punto de nieve despacito, con movimientos envolventes de abajo hacia arriba; ten en cuenta al hacer este tipo de mezclas poner siempre lo que menos pesa arriba y mezclar muy despacio

Poner esta mezcla sobre la base y hornear a 180° unos 25 minutos

Cuando esté fría adornar como mas te guste

### Elaboración tradicional

Triturar las galletas, dejar la mantequilla un buen rato a temperatura ambiente para que quede tipo pomada, mezclar en un bol con las galletas y si quieres añadir un poquito de licor, amasa bien y forrar un molde, cortar las orillas para que queden igualadas.

Montar las claras a punto de nieve con una pizca de sal y reservar.

En otro cuenco batir las yemas con el azúcar la raspadura de limón y añadir el queso, mezclar bien y ahora con cuidado ir añadiendo las claras batidas mezclando con una espátula o un batidor de mano poco a poco con movimientos envolventes.

Poner la mezcla sobre la base de galleta y hornear