

Pastís de formatge a la llima

Ingredients

100 g de mantega
250 g de galetes
6 làmines de gelatina neutra
350 g de formatge en crema

150 g de sucre
2 ous
El suc i la ratlladura de 2 llimes
300 g de crema de llet
Una llima tallada a gallons
Melissa o menta



Foneu la mantega a foc lent. Agafeu les galetes, poseu-les en un drap de cuina i tritureu-les a colps. Barregeu les galetes amb la mantega.

Folreu amb pel·lícula de plàstic un motle redó de 26 cm de diàmetre. Poseu-hi les galetes triturades, premeu-les i deixeu que es refreden a la nevera durant un parell d'hores.

Poseu la gelatina en remull. Barregeu en un bol el formatge i el sucre. Afegiu-hi l'ou i la ratlladura de llima.

Escorreu la gelatina i dissoleu-la en el suc de llima al foc lent. Afegiu-ho al formatge sense parar de remenar-lo. Deixeu que es refrede durant uns 30 minuts. Bateu la crema de llet i barregeu-la amb el formatge.

Distribuiu la barreja anterior damunt la galeta, i aplaneu-la amb una paleta. Deixeu-ho tot plegat si més no 3 hores a la nevera.

Traieu el pastís del motle i retireu la pel·lícula de plàstic. Decoreu-lo amb els gallons de llima i la melissa o la menta.