PIE DE CREMA DE FRESAS

Ingredientes

8 onzas de queso Filadelphia
1 taza de fresas frescas picadas
1/2 tazas de fresas enteras (para adornar)
1 taza de azúcar
1/2 taza de agua
3 cucharadas de maicena
4 claras de huevo
1 gotita de color rojo vegetal (la que se usa para colorear cakes)
1 paquete de galletas María (grande)
La mitad de un cuarto de margarina (más o menos)

Procedimiento

1) Se muelan las galletas María y se mezclan con la mantequilla, con esto se cubre la superficie del molde de pie.

2) Mezcla: En una olla se cocinan las fresas frescas picadas con una taza de azúcar, el agua, el colorante, y la maicena, a fuego lento y revolviendo con cuchara de palo constantemente hasta que espese.

3) Aparte bates el queso y le agregas un poquito de la mezcla que hicistes, hecho esto, colocas este queso encima de las galletas donde cubristes el molde.

4) Cuando la mezcla que hicistes se ha enfriado un poco, la vacías sobre la pasta de queso.

5) Para terminar preparas el merengue, lo echas sobre la mezcla que ya pusistes en el molde, y lo adornas con la 1/2 taza de fresas. Mételo en la refrigeradora hasta el momento de servirlo.