



Tarta cuajada de queso

Descripción



Esta receta es de Eva Arguiñano. Me ha parecido super sencilla, suave y lo mas importante, muuuuy fácil de hacer.

La he hecho de víspera, para que se cuaje bien y en moldes individuales. La galleta que utiliza ella es tipo María, pero como no tenía, he usado de las rectangulares tostadas. Podemos poner también sobaos o bizcochos de soletilla.

Ingredientes: (Para seis unidades dependiendo del tamaño de los moldes).

Para la tarta.

- 500 ml de leche evaporada. La receta original lleva nata.
- 300 ml de leche.
- 100 gr de azúcar.
- 4 sobres de cuajada. He puesto cuajada Royal.
- 350 gr de queso de untar, tipo Filadelfia.
- Galletas para cubrir los moldes, en este caso 6.

Para el caramelo.

- 60 gr de azúcar.

Preparación:

Ponemos una sartén al fuego y fundimos los 60 gr de azúcar. Cuando coja un color dorado lo vertemos en los moldes individuales. Dejamos enfriar.





default watermark

En una olla echamos la leche evaporada, la leche y el queso, ponemos a calentar, removemos bien para que no se pegue al fondo de la olla y para que se deshaga bien el queso, dejamos que hierva, retiramos del fuego y reservamos.



En un bol pequeño, mezclamos la cuajada con el azúcar, que no se formen grumos y lo añadimos a la mezcla de la leche. ~~removemos rápidamente~~ hasta que quede una mezcla homogénea y



default watermark

Cubrimos cada molde con una galleta, dejamos templar e introducimos en el frigorífico, que se enfríen y endurezcan. En caso de que sea un molde grande, cubrimos toda la superficie con las galletas.



Desmoldamos, de forma que la galleta ahora quedarÃ¡ de base. Podemos decorar con fideos de chocolate, con canela, con cacao, unas hojitas de mentaâ!

O como la de la foto: protagonista absoluta de la receta.

Â¡No me dirÃ©is que ha sido complicada esta receta!

Y este es el resultado. Apetitosa, Â¿no?



Consejo: Ya os he comentado en mas de una ocasiÃ³n, que las recetas que tienen que cuajar, me gusta hacerlas de vÃ¡spera. Si sois muy golosos le podÃ©is poner mas azÃºcar, pero me parece que lleva suficiente, hay que tener en cuenta que el caramelo y la galleta ya lo llevan.

SÃ¡guenos en Facebook: facebook.com/masqpostres .

CategorÃ­a

1. Postres

Fecha de creaciÃ³n

mayo 20, 2016

Autor

admin

default watermark